

# Schokomousse mit Kirschen und Punschsauce

**(Dieser Beitrag enthält Werbung)**

Weihnachten ist nicht mehr weit weg, und mein Dessert steht nun auch fest. Es gibt ein Schokomousse mit Kirschen und Punschsauce. Das hört sich doch verlockend an, oder?! Mein Nachtisch besteht aus einer luftig leichten Schokomousse, in der Mitte befinden sich Kirschen, und das I-Tüpfelchen ist eine leckere Punschsauce als Spiegel. Deko darf natürlich auch nicht fehlen, in diesem Fall habe ich mich für Sahnetuffs, einer Kirsche und einem Schokoherz entschieden. Ich finde, das passt zu Weihnachten.



Gestern traf ich mich mit meiner Freundin, und wir gingen über den Weihnachtsmarkt. Als Abschluss und zum Aufwärmen gab es danach noch einen Kaffee bei ihr. Aber auch als Testesser musste meine Freundin herhalten. Ich nahm diese Schokomousse mit zu ihr, und wir ließen sie uns zum Kaffee schmecken. Meine Freundin war restlos begeistert und meinte, dass ihr Weihnachtsdessert nun auch feststeht. Über dieses tolle Lob freute ich mich mega. Das Rezept möchte ich gerne mit Euch teilen und habe es hier aufgeschrieben.





## **Das Rezept für meine Schokomousse mit Kirschen und Punschsauce:**

### **Zutaten:**

- 200g Zartbitter Kuverture (70% Kakao-Anteil)
- 300ml Schlagsahne
- 3 Eier
- 1 Prise Salz
- 50g brauner Zucker
- 1 kleines Glas Kirschen
- Punschsauce

### **Deko:**

- 1 Kirsche
- 50ml Schlagsahne
- Schokoladenherzen

### **Zubereitung:**

1. Schmelze die Kuverture über dem Wasserbad.
2. Eier trennen.
3. Eigelb in eine große Schüssel geben und mit dem braunen Zucker gut verrühren.
4. Schlagsahne steif schlagen.
5. Geschmolzene Schokolade abkühlen lassen.
6. Sahne unter die abgekühlte Schokolade heben.
7. Eiweiß steif schlagen.
8. Prise Salz einrieseln lassen.
9. Das Eiweiß vorsichtig unter die Schokoladen-Sahne heben.
10. Die Hälfte der Mousse in Gläser füllen.
11. Kirschen auf der Mousse verteilen.
12. Die restliche Schokomousse auf den Kirschen verteilen.
13. Punschsauce als Spiegel auf die Mousse geben.
14. Sahne für die Deko steif schlagen und Sahnetuffs auf die

Punschsaucen geben.

15. Mit einer Kirsche und Schokoherzen dekorieren.

***Viel Spaß mit meinem Weihnachtsdessert!***









## ***Weitere köstliche Weihnachtsvorschläge:***

- [Zimtsterne Weihnachtsdessert mit Pflaumen-Portweinsoße](#)
- [Weihnachtliche Preiselbeer Frischkäsetorte](#)
- [Mandarinen-Käsesahne-Torte](#)
- [Spekulatius-Schokokuchen](#)
- [Mandarinen Spekulatius Creme](#)
- [Schoko Knusper Crossies](#)
- [Zimtsterne Käsekuchen](#)
- [Lebkuchen Himbeer-Marmelade](#)
- [Vanillekipferl Mandarinen-Kuchen](#)