

LEBKUCHEN-MOUSSE

Zutaten

Für die Mousse:

200 g Zartbitterschokolade
265 g Kichererbse, gegart
1 TL Zitronensaft
100 g Sahne
1 TL Lebkuchengewürz
2 EL Puderzucker

Für das Topping:

200 g Sauerkirschen
50 ml Orangensaft
1 Vanilleschote
1 Msp. Zimt
½ TL Speisestärke
50 g Mandel



Zubereitung

Schritt 1:

Für das Lebkuchen Mousse die Schokolade fein hacken und in einer Metallschüssel über dem heißen Wasserbad schmelzen. Kurz abkühlen lassen.

Schritt 2:

Inzwischen die Kichererbsen in ein Sieb geben und das Abtropfwasser auffangen. Das Kichererbsenwasser mit dem Zitronensaft in eine Schüssel geben und mit dem Handrührgerät auf höchster Stufe für ca. 5 Minuten aufschlagen, bis sich eine stabile Masse bildet.

Schritt 3:

Die Sahne mit dem Handrührgerät steif schlagen.

Schritt 4:

Das Lebkuchengewürz in die noch flüssige Schokolade rühren und zusammen mit dem Puderzucker unter das aufgeschlagene Kichererbsenwasser heben. Dann die Schlagsahne unterheben. In Dessertgläser abfüllen und für mindestens 4 Stunden im Kühlschrank kaltstellen.

Schritt 5:

Für das Topping die Sauerkirschen zusammen mit dem Orangensaft in einen Topf geben und einmal aufkochen lassen. Währenddessen die Vanilleschote aufschneiden und das Mark auskratzen. Vanillemark und Zimt zum Kirschkompott geben und einrühren. Bei mittlerer Hitze für ca. 10 Minuten köcheln lassen.

Schritt 6:

Speisestärke mit etwas Wasser glattrühren, zum Kompott geben und unter Rühren noch einmal aufkochen lassen. Von der Herdplatte nehmen und abkühlen lassen.

Schritt 7:

Mandeln grob hacken und in einer beschichteten Pfanne anrösten.

Schritt 8:

Kirschkompott auf die Dessertgläser verteilen, mit gerösteten Mandeln garnieren und servieren.