

## ZUTATEN

### BAILEYS MOUSSE

2 Eier Größe M  
Prise Salz  
70 g Zucker  
2 EL heißes Wasser  
100 ml Baileys oder anderer  
Creme Likör  
100 ml Cremefine zum Schlagen  
(ist stabiler als Sahne)  
4 Blatt Gelatine / Agar Agar

### KIRSCH MOUSSE

300 g TK Sauerkirschen  
1 EL Puderzucker  
100 ml Cremefine zum Schlagen  
(ist stabiler als Sahne)  
3 Blatt Gelatine / Agar Agar

### DEKO

200 ml Cremefine zum Schlagen  
4 Kirschen mit Stil  
70 g Zartbitterschokolade  
essbares Goldglitzer

## BAILEYS KIRSCH MOUSSE

Wichtig: Erst lesen, dann anfangen zu backen!  
Das Dessert kann bis zu 2 Tage vor dem Verzehr vorbereitet werden.

1. TK Kirschen aus dem Gefrierfach nehmen und in einer Schüssel auftauen lassen. Für die Baileys Mousse Eier sauber trennen und das Eiweiß mit der Prise Salz steif aufschlagen. Beiseitestellen. Das Eigelb mit Zucker und heißem Wasser ca. 3 Minuten zu einer dicken, hellen Creme aufschlagen. Creme auf zwei Schüsseln aufteilen, Baileys zu einer Hälfte zugeben und gut verrühren. Cremefine steif aufschlagen und beiseitestellen. Gelatineblätter in kaltem Wasser einweichen und anschließend mit 3 EL Baileyscreme in einem kleinen Topf bei niedriger Hitze schmelzen lassen. Gelatinemasse zügig (!) unter die restliche Baileyscreme rühren. Anschließend sowohl übrige Eigelbcreme, Eiweiß, sowie Cremefine unterheben bis eine glatte aber dennoch fluffige Masse entstanden ist.

2. Für den Schräg-Effekt vier Wassergläser schräg in z.B. die Mulden einer Muffinform setzen. Baileysmousse in einen großen Spritzbeutel füllen, Spitze schmal abschneiden und Gläser bis kurz unter den Rand der liegenden Seite füllen. Anschließend mindestens 2 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen.

3. Kirsch Mousse kurz vor Ablauf der zwei Stunden herstellen: TK Kirschen abtropfen lassen, den Saft dabei auffangen. Kirschen mit Puderzucker sehr fein pürieren und anschließend durch ein Sieb passieren. Kirschpüree mit 4 EL Kirschsafte verrühren. Cremefine steif aufschlagen und beiseitestellen. Gelatineblätter in kaltem Wasser einweichen und anschließend mit 2 EL Kirschpüree in einem kleinen Topf bei niedriger Hitze schmelzen lassen. Gelatinemasse zügig (!) unter das restliche Püree rühren und anschließend Cremefine unter die Masse heben.

4. Kirschmousse ebenfalls in einen großen Spritzbeutel füllen. Wassergläser vorsichtig umdrehen, sodass die "freie" Glasseite nun schräg unten liegt. Kirschmousse bis kurz unter den Rand füllen und Dessert abermals 2 Stunden kühlen.

5. Für die Deko Cremefine steif aufschlagen und nach der Kühlzeit in die Gläser füllen. Eine Kirsche mittig darauf setzen. Schokolade schmelzen, hin und her auf ein Stück Backpapier spritzen und Schokoladennetz 2 Minuten im Gefrierfach fest werden lassen. Schokolade mit einem beliebigen Ausstecher ausstechen und hinter die Kirschen setzen. Nach Belieben mit essbarem Goldglitzer, Schokosplittern oder Streuseln dekorieren und genießen.

REZEPT FÜR: 4 PORTIONEN  
DAUER: 4 STUNDEN 30 MINUTEN  
ARBEITSZEIT: 0 STD 30 MIN | KÜHLZEIT: 4 STD 00 MIN

