



Dickmann's Mousse im Netz

Das perfekte Halloween Dessert!
Eine luftige Schokoladen-Mousse wird durch
Dickmann's und Kirschen zu einem extra
schaurigen und superleckeren Nachtisch!

Zeitaufwand: 4 Std.

Zubereitungszeit: **15 Min.**

Kühlzeit: **3 Std. 45 Min.**

Zutaten

Für 4 Personen

- 500 ml Sahne
- 250 g Schokolade, grob gehackt
- 6 Super Dickmann's
- 1 Glas Sauerkirschen
- 1 EL Speisestärke

Für die Deko

- 100 g Kuvertüre



Schwierigkeit

■ ■ ■ Leicht

Zubereitung der Mousse

1. Die Sahne mit der Schokolade unter ständigem Rühren erhitzen. Kurz bevor sie anfängt zu kochen, vom Herd nehmen und die Schokolade glatt rühren.
2. Zwei Stunden kalt stellen und dann luftig aufschlagen.
3. Die Kirschen abgießen und das Kirschwasser auffangen.
4. Das Kirschwasser erhitzen, 1 EL Speisestärke unterrühren und eine Minute köcheln lassen. Sobald der Saft leicht andickt, die Kirschen unterrühren und abkühlen lassen.

Für die Deko

1. Die Kuvertüre über einem Wasserbad schmelzen und in eine Spritztülle geben.
2. Auf einem Backpapier ein Spinnennetz ziehen, auskühlen lassen und anschließend auf die Mousse setzen.