



[Drucken](#)

## Mohnmousse mit heißen Himbeeren



Zutaten für 4 Personen

- 1 ½ Blatt Gelatine
- 250 g weiße Kuvertüre
- 2 Eier
- 60 g Zucker
- 40 g gemahlener Mohn
- 1 cl Kirschbrand
- 300 ml bayer. Sahne
- 25 g Pistazienkerne
- 200 g Himbeeren
- 1 EL bayer. Butter
- 2 cl Himbeergeist
- 1 Zweig Minze

### Zubereitung:

1. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. 120 g Kuvertüre über einem heißen Wasserbad schmelzen. Eier und 20 g Zucker ebenfalls über einem heißen Wasserbad schaumig schlagen. Gelatine ausdrücken und in der heißen Eimasse auflösen. Kuvertüre, Eier und Mohn verrühren und etwas abkühlen. Kirschbrand zugeben, Sahne steif schlagen und unterheben. Die Mousse in eine Schüssel füllen und mindestens 3 Stunden kühl stellen.
2. Pistazien in einem Blitzhacker zerkleinern. Restliche Kuvertüre schmelzen und dünn auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen. Pistazien darüber streuen und die noch weiche Kuvertüre mit einem Messer in ca. 10 cm große Plättchen teilen. Die Kuvertüre kalt stellen.
3. Himbeeren mit Butter in einem Topf erhitzen, restlichen Zucker einstreuen und aufkochen. Mit Himbeergeist ablöschen und ca. 3 Min. bei geringer Hitze köcheln lassen. Minzeblättchen abzupfen.
4. Die Kuvertüreplatte in die angezeichneten Stücke brechen. Mit einem Esslöffel Nocken aus der Mousse abstechen und abwechselnd mit den Schokoplatten auf einem Teller zu einem kleinen Turm stapeln. Himbeeren und Himbeersauce um die Mousse herum verteilen und mit Minze garnieren.