

Zimtstern-Schokomousse-Törtchen

Zutaten für Silikonform 6 Halbkugeln Ø 7 cm]

Keksboden	Mousse	Zimtkirschen	Deko
150 g Zimtsterne 50 g Butter	1 Ei 1 g Eigelb 25 g Zucker 1 Blatt Gelatine 100 Zartbitterkuvertüre 15 ml Amaretto 1 TL Zimt	1 Glas Sauerkirschen 250 ml Kirschsafft 1 TL Zimt 20 g Stärke 25 g Amaretto	6 Zimtsterne Rosmarinweigspitzen Zuckerstreusel

Zubereitung

Keksboden

Zimtsterne mit einem Mixer fein zerkleinern, Butter schmelzen und mit den Zimtsternbröseln vermischen. In 6 Portionen aufteilen und in einem Dessertring (Ø ca. 7 cm) festdrücken, diesen wieder entfernen.

Mousse

Kuvertüre im Wasserbad schmelzen (nicht zu heiß!).

Sahne steif schlagen und beiseitestellen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen.

Ei und Eigelb mit dem Zucker und Zimt schaumig schlagen.

Gelatine erwärmen bis sie flüssig ist, den Likör in die Gelatine rühren, dann beides mit der geschmolzenen Kuvertüre vorsichtig unter die Eiermasse rühren. Zuerst 1/3 dann den Rest der aufgeschlagenen Sahne vorsichtig unter die Masse ziehen.

Das Mousse in Silikon-Kuppeltörtchen-Formen geben, die vorbereiteten, gut gekühlten Zimtsternböden darauflegen, einige Stunden einfrieren. Wenn die Törtchen durchgefroren sind aus dem Froster holen, kurz warten, stürzen und im Kühlschrank auftauen lassen.

Mit Zimtsternen, Rosmarin und Zuckerstreuseln dekorieren.

Zimtkirschen

Kirschsafft mit Zimt aufkochen, Speisestärke mit Amaretto glattrühren, in den kochenden Kirschsafft rühren, Kirschen untermischen. Zu den Törtchen servieren.