

Kirsebærmousse

4 pers.

Mors Mad

mad.winther.nu



Ingredienser

200 g kirsebærsauce
100 g sukker
1 vanillestang
1/2 dl citronsaft
5 blade husblas
2,5 dl piskefløde

Pynt:

1,5 dl piskefløde
1 lille håndfuld mandelsplitter

Beskrivelse

Læg husblas i blød i koldt vand i 10 minutter.

Kom kirsebærsauce, sukker, vanillekorn og citronsaft i en gryde og varm det op til sukkeret er smeltet. Kram husblassen fri for vand og smelt den i den varme kirsebærsauce. Lad kirsebærsaucen afkøle.

Pisk 2,5 dl piskefløde til flødeskum. Når kirsebærsaucen er afkølet, vendes flødeskummet i lidt af gangen. Kom kirsebærmoussen i 4 glas og sæt dem på køl i et par timer eller til næste dag.

Rist mandelsplitter på en tør pande. Pisk 1,5 dl piskefløde til flødeskum.

Pynt kirsebærmoussen med flødeskum og ristede mandelsplitter inden servering.