

# Spekulatius-Mousse

Weihnachtliche, zart schmelzende Schoko-Mousse mit knusprigen Spekulatius und fruchtigen Glühweinkirschen. Unwiderstehlich lecker.

etwa 8 Portionen



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



### Zutaten:

#### Spekulatius-Mousse:

250 ml Milch  
3 Bl. Dr. Oetker Gelatine weiß  
225 g Dr. Oetker Edel-Kuvertüre  
1 Dr. Oetker Bourbon Vanilleschote  
40 g Rohrzucker  
400 g kalte Schlagsahne

#### Keksschicht:

etwa 125 g Spekulatius

#### Glühweinkirschen:

370 g Sauerkirschen (Abtropfgew.)  
etwa 1 EL Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke  
2 - 3 Btl. Glühweingewürz  
2 EL Rohrzucker  
1 Pck. Dr. Oetker NATÜRLich Bourbon Vanillezucker  
etwa ½ TL Dr. Oetker NATÜRLich Orangenextrakt in Öl

#### Zum Verzieren:

etwa 10 Gewürzspekulatius  
etwa 50 g saure Sahne

## Wie bereite ich eine Spekulatius-Mousse zu?:

### 1 Spekulatius-Mousse vorbereiten:

Milch in einen Topf geben, Gelatine darin etwa 10 Min. einweichen. Kuvertüre grob hacken. Vanilleschote längs halbieren und das Mark mit einem spitzen Messer herauskratzen. Gelatine bei mittlerer Hitze in der Milch unter Rühren mit einem Schneebesen auflösen. Zucker und Vanillemark unterrühren. Kuvertüre unter Rühren in der Milch schmelzen. Kuvertüremilch in eine Rührschüssel geben und etwa 30 Min. in den Kühlschrank stellen.

### 2 Keksschicht vorbereiten:

Spekulatius in einen Gefrierbeutel geben. Diesen verschließen und die Kekse mit einem Teigroller fein zerkleinern.

### 3 Spekulatius-Mousse zubereiten:

Sahne steif schlagen und unter die Kuvertüremilch heben. Etwa 1/3 der Mousse in eine flache Auflaufform (etwa 30 x 20 cm) geben. Mit etwa 1/3 der Spekulatiusbrösel bestreuen. Übrige Mousse und Brösel weiter schichten. Die Spekulatius-Mousse über Nacht in den Kühlschrank stellen.



**4** **Glühweinkirschen zubereiten:**

Kirschen mit der Flüssigkeit in einen Topf geben. Etwa 3-4 EL der Flüssigkeit mit Gustin verrühren. Glühweingewürz-Beutel in die Kirschen hängen. Zucker, Vanillezucker und Orangenextrakt hinzufügen und alles langsam zum Kochen bringen. Angerührtes Gustin einrühren und die Glühweinkirschen einmal aufkochen lassen. Kirschen erkalten lassen.

**5** **Spekulatius-Mousse verzieren:**

Etwa 8 Spekulatius auf Teller verteilen. Die Spekulatius-Mousse mit Hilfe eines Esslöffels zu Nocken oder mit einem Eisportionierer zu Kugeln formen und auf die Spekulatius setzen. Mit Spekulatiusstücken dekorieren und mit den Kirschen und etwas saurer Sahne anrichten.

Tipps aus der Versuchsküche

- Statt der Flüssigkeit aus dem Glas können auch Rotwein oder eine Mischung aus beidem verwendet werden.

