Kirschmousse

240 g frisch gepresster Kirschsaft

Alles mischen und cremig rühren

350 g Joghurt

100 g Staubzucker

50 ml Rotwein

Die Gelatine in Alkohol auflösen

Und schnell in die Joghurt,Kirschmasse einrühren

Wen es zu Gelieren beginnt die halbfest geschlagene Sahne unterheben

4 Bl Gelatine

4cl Kirschlikör

250 g Sahne

Am besten in Glas abfüllen aber es lassen sich auch Nocken stechen aber nicht Ideal……