



MOUSSE AU CHOCOLAT À L'ORANGE

für 4 Personen
zubereiten: ca. 30 Minuten
kühl stellen: ca. 2 Stunden

Orangensalat
3 Orangen
2 EL Zucker

2 dl Vollrahm, steif geschlagen
2 Eiweisse
1 Prise Salz
1 EL Zucker

Mousse
150 g dunkle Schokolade, in
Stücken
2 Eigelbe, Raumtemperatur
3 EL Zucker

Wenig dunkle Schokolade,
Späne abgeschält

- 1 Orangensalat:** Von einer Orange die Schale fein abreiben, für die Mousse beiseitestellen. Von der zweiten Orange mit einem Zestenmesser die Schale dekorativ abschälen, kurz blanchieren, abtropfen, für die Verzierung zugedeckt kühl stellen. Alle Orangen filetieren, dabei den entstehenden Saft auffangen. Orangensaft mit dem Zucker auf die Hälfte einköcheln. Für die Verzierung 4 Orangenfilets zugedeckt kühl stellen. Rest in Stücke schneiden, zur Flüssigkeit geben, ca. 5 Min. mitköcheln, in 4 Gläser verteilen, auskühlen.
- 2 Mousse:** Schokoladestücke in eine dünnwandige Schüssel geben, über dem heissen Wasserbad schmelzen, verrühren, auskühlen lassen. Eigelbe, Zucker und Orangenschale hell und schaumig schlagen, mit der Schokolade mischen. Schlagrahm darunterziehen. Eiweisse mit Salz steif schlagen, Zucker darunterziehen. Kurziterrühren. Eischnee unter die Schokolademasse ziehen. Mousse auf den Orangen verteilen, zugedeckt ca. 2 Std. kühl stellen.
- 3 Kurz vor dem Servieren die Mousse mit den beiseitegestellten Orangenfilets, Orangenzesten und Schokoladespänen verzieren.**

Tipps

- Desserts mit rohen Eiern am gleichen Tag der Zubereitung geniessen.
- Die Eier müssen ganz frisch sein.

Viele weitere gluschtige Rezepte gibt's unter:
www.mahlerundco.ch/rezepte

