



Schokoladenmousse

Zutaten:

(Für 4 Personen)

- 175 g Zartbitterschokolade
- 3 Eier
- 1 Prise Salz
- 30 g Zucker
- 150 g Sahne
- 2 Orangen
- 2 El geröstete Mandelblättchen

Zubereitung:

Schokolade hacken und im heißen Wasserbad schmelzen, anschließend etwas abkühlen lassen. Eier trennen. Eiweiß mit Salz steif schlagen. Eigelb mit Zucker sehr schaumig schlagen. Schokolade unterziehen und Eischnee unterheben. Sahne steif schlagen und ebenfalls unter die Creme ziehen. Die Masse in eine Schale geben und im Kühlschrank etwa 3–4 Stunden fest werden lassen. Die Orangen filetieren. Mit einem Zestenreißer dünne Streifen von der Schale schneiden.

Zum Servieren die Mandelblättchen auf Tellern verteilen, mit einem angefeuchteten Löffel Nocken aus der Mousse stechen und auf die Mandeln setzen. Mit den Orangenfilets umlegen und mit Orangenzesten und Minzeblättchen garnieren.

Zubereitungszeit: 45 Minuten

Kühlzeit: 4 Stunden

Schwierigkeitsgrad: leicht

Schokoladenmousse