



[Drucken](#)

## Zweierlei Mousse

Zutaten für 4 Personen



Zutaten für 4 Personen

### Für das Milchschokoladenmousse:

- 100 g Milchkuvertüre
- 1 Eigelb
- 2 cl Orangenlikör
- 1 Blatt weiße Gelatine
- 1/8 l bayer. Sahne
- 1 Eiweiß

### Für die weiße Mousse:

- 100 g weiße Kuvertüre
- 2 Blatt weiße Gelatine
- 2 cl Cognac
- 1/8 l bayer. Sahne
- 2 Eiweiß

### Zum Garnieren:

- 3 Orangen
- 5 cl Orangenlikör
- 6 Walderdbeeren
- 1 Zweig Minze

### Zubereitung:

1. Milchkuvertüre zerkleinern und auf dem Wasserbad schmelzen. Eigelb mit Likör verrühren und über dem Wasserbad erhitzen, bis die Mischung leicht andickt. Kalt eingeweichte und gut ausgedrückte Gelatine darin auflösen, die Mischung kaltrühren. Sahne und Eiweiß getrennt steif schlagen. Lauwarme Kuvertüre in die Eigelbmasse rühren, erst die Sahne, dann den Eischnee unterheben. Im Kühlschrank fest werden lassen.
2. Weiße Kuvertüre mit 3 EL Wasser schmelzen. Ausgedrückte Gelatine im erwärmten Cognac auflösen, unterrühren. Sahne steif schlagen unterziehen. Eiweiße steif schlagen, unterheben und kühl stellen.
3. Die Orangen mit einem scharfen Messer schälen, filetieren, die weiße Haut vollkommen entfernen, eventuell entkernen. Orangenfilets mit Süßstoff süßen und mit dem Likör parfümieren. Aus der hellen und dunklen Mousse je 1 Nocke abstechen, auf Tellern anrichten und mit Orangenfilets, Beeren und Minze garniert servieren.