

Mousse au chocolat mit Orangenfüllung

Rezept für 10 Gefäße a 150ml
(Shetland Gläser)



Zutaten

Mousse au chocolat

70 g	Vollei	
20 g	Eigelb	warm/kalt
20 g	Zucker	
200 g	Kuvertüre Bitter 60/40 (flüssig)	
25 g	Likör (z. B. Grand Manier)	
4 g	Gelatine (2 Blatt)	
350 g	geschlagene Sahne	
<hr/>		
689 g	Gesamt	

Orangenfüllung

400 g	1 St. Orangen (pürieren)
660 g	Orangensaft
100 g	Zucker
50 g	Weizenstärke
8 g	Gelatine (4 Blatt)
<hr/>	
1.218 g	Gesamt

Aufbau 30g Orangenf., 30g Mousse, 30g Orange., 30g Mousse

Herstellung

Mousse: Vollei und Eigelb warm kalt schlagen, flüssige Kuvertüre und Likör langsam unterheben aufgelöste Gelatine dazugeben und die aufgeschlagene Sahne unterheben.

Orangenfüllung: Alle Zutaten außer Gelatine zu einer Füllung kochen.
Unter die warme Füllung die eigeweichte Gelatine zugeben.

Dekorieren

Mit Crispearls oder Madelsplitter ausgarnieren.
Löffelbiskuit harmonieren auch sehr gut mit der Füllung.