

Blutorangen-Mousse



Zutaten:

2 Orangen

1 Zitrone

2 Eigelb

Abrieb von 1 Schale Zitrone

125 g weiße Kuvertüre

250 g Sahne

1 Blatt Gelantine

Puderzucker

Grand Marnier

Zubereitung:

Die 2 Orangen und 1 Zitrone auspressen und Saft von evtl. Kernen entfernen.

Den frischen Orangen-Saft erhitzen und bei schwacher Hitze etwas reduzieren lassen.

125 g weiße Kuvertüre auflösen.

2 Eigelb und 1 EL Puderzucker schaumig rühren.

1 Blatt Gelantine einweichen und mit Orangensaft auflösen.

Den Saft, die Eimasse und 3 cl Grand Marnier in die flüssige Kuvertüre einrühren.

Die Crème abkühlen lassen. Sobald die Crème zu stocken beginnt 250 g geschlagene Sahne unterheben.

Unser Tip:

Im Weinglas serviert und verfeinert mit Granatapfelkernen, Mangosauce und Himbeeren ist dieses Dessert nicht nur ein Gaumen, sondern auch ein „Augenschmaus“

Ich wünsche Ihnen viel Spaß und ein fröhliches „Schlemmen“



Ihr Mario Seifert

Küchenchef – Golf Gleidingen

