

Mousse: Spekulatius-Mousse mit Orangensauce

138

Typ: Nachspeise

Quelle: Birgit Lippert

Bemerkungen:

Zutaten:

- 150 g Zartbitter-Kuvertüre
- 50 g Spekulatius
- 200 ml Schlagsahne
- 3 Eiweiß
- 20 ml brauner Rum oder Brandy
- 300 ml Orangensaft
- 2 kleine Orangen
- Orangenschale einer unbehandelten Orange
- 10 g Speisestärke
- 2 Eßl. Orangenlikör
- 1 Vanilleschote
- 50 g Rohrzucker
- Minze zum Dekorieren

Rezept:

1. Die Kuvertüre grob hacken, über heißem Wasserdampf schmelzen und abkühlen lassen. Die Kekse grob zerbrechen.
2. Sahne und Eiweiß getrennt steif schlagen. Das Eiweiß nach und nach unter die Sahne mischen, dann schnell die Kuvertüre einrühren.
3. 1/3 der Schokoladenmasse in eine Schüssel füllen, die Hälfte der Kekse darauf verteilen und gleichmäßig mit der halben Menge Rum oder Brandy beträufeln. Das 2. Drittel der Schokoladenmasse darauf verteilen und den Vorgang mit den restlichen Keksen und dem Rum/Brandy wiederholen. Die eingeschichteten Zutaten mit der restlichen Schokoladenmasse glatt bedecken. Die Mousse mindestens 3 Stunden, besser über Nacht, kalt stellen.
4. Die Orangenschale einer Orange in feinen Streifen abschneiden. Anschließend diese und die zweite Orange so dick schälen, daß keine weiße Haut mehr vorhanden ist. Die Filets einzeln heraus schneiden.
5. Die Stärke mit dem Orangenlikör glattrühren. Die Vanilleschote längs aufschlitzen und das Mark herauskratzen.
6. Orangensaft mit Zucker und Vanillemark aufkochen, die Stärke einrühren und bei milder Hitze 10 Minuten leise kochen lassen. Die Orangenschalen-streifen dazugeben. Sauce kalt werden lassen, dann die Orangenfilets hinzufügen.
7. Mousse zum Servieren mit einem in heißes Wasser getauchten Eßlöffel abstechen und portionsweise anrichten, die Orangensauce dazugeben. Das Dessert zum Schluß mit Minze garnieren.