
Typ: Nachspeise

Quelle: Wildeisen, Manz: Lieblingsdesserts, S. 46

Bemerkungen: Zur Lebkuchenmousse passen auch sehr gut Birnenschnitzchen, die in einem Glühwein- oder Rotweinsud gegart wurden.

Zutaten: Ergibt 8 Portionen

200 g weisse Schokolade oder Kuvertüre
½-1 Teelöffel Lebkuchengewürz
50 ml Orangensaft
2 Esslöffel Rum
3 Blatt Gelatine
2 Eier
1 Eigelb
400 ml Rahm
6 Orangen

Rezept:

1. Die Schokolade oder Kuvertüre grob hacken und in eine Chromstahlschüssel geben. Lebkuchengewürz, Orangensaft und Rum beifügen und alles über einem heissen Wasserbad langsam schmelzen lassen. Dann glattrühren.
2. Die Gelatine in reichlich kaltem Wasser einweichen.
3. In einer zweiten Schüssel Eier und Eigelb verrühren. Dann über einem leicht kochenden Wasserbad so lange aufschlagen, bis die Masse sehr hell ist und deutlich an Volumen zugenommen hat. Vom Wasserbad nehmen. Die Gelatine leicht ausdrücken und unter Rühren in der warmen Eiercreme auflösen. Zuletzt die geschmolzene Schokolade darunterühren.
4. Den Rahm steif schlagen. Vorsichtig unter die noch leicht warme Creme mischen. Die Mousse mindestens 4 Stunden kühl stellen.
5. Mit einem scharfen Messer die Orangen mitsamt weisser Haut schälen. Die Schnitze aus den Trennhäuten schneiden; dabei über einer Schüssel arbeiten, um austretenden Saft aufzufangen. Den in den Trennhäuten verbliebenen Saft dazupressen.
6. Zum Servieren von der Lebkuchenmousse mit einem Löffel, den man immer wieder in heisses Wasser taucht, Nocken abstechen und auf Desserttellern anrichten. Mit den Orangenfilets sowie etwas Orangensaft garnieren.