

## Caramell - Orange - Mous

Zutaten für: 1 Rezept

400	Gramm	Zucker zu Caramell schelzen
1/2	Stück	Orangenschale unbehandelt In julien schneiden
5	Stücke	Orangen Saft
2	Stücke	Zitronen Saft
14	Blätter	Gelatine in kaltem Wasser Einweichen
800	Gramm	Geschlagene Sahne

### Anleitung:

Zucker in einem Topf unter rühren mit einem Holzkochlöffel zu mittelbraunem Caramell schmelzen. Den Fruchtsaft und die Orangenjulien, einen moment ziehen lassen, aber aufpassen, dass der Caramell nicht nachbräunt. Die heisse Milch und die Eier zugeben und gut verrühren. Die Creme zur "Rose" abziehen. (" Bitte lesen Sie dazu die Datei : A .Info zur Rose abziehen im Rezeptbaum ) Ist die Creme richtig dann die eingeweichte Gelatine zugebn und auf Eiswasser kalt rühren. Ist die Creme nahe am gelieren, dann die geschlagene Sahne zugeben und abfüllen.

Garnitur : Auf Teller, Mousnocken mit Schokoladenschaum, Weichkrokantecken und geschlagene Sahnerosette.

Im Glas : Mous sogleich in Gläser füllen, kühlen und Schokoladenschaum und Sahnerosette obenauf, Weichkrokantecke.