

Schokoladen - Mousse 3

Zutaten für: 1 Rezept

300	Gramm	Kuvertuere dunkel
30	ml	Moccalikör
8	Stücke	Eigelb
2	Stücke	Orangen unbehandelt
50	Gramm	Vanillezucker
185	Gramm	Geschlagene Sahne
8	Stücke	Eiweiss

Anleitung:

Kuvertuere auflösen. Eigelb,Orangenabrieb und Vanillzucker schaumig rühren. Mit der aufgelösten Kuvertüre und Likör vermischen. Das geschlagene Eiweiss zugeben und zum Schluss die geschlagene Sahne.

Garnitur : Im Glas; Schokoladenmous mit Spritzbeutel Sterntülle in Coctailgläser spritzen.Minze Blatt.

Auf Teller;Hippenblatt Nocke von der Mous drauf setzen,Hippenplatt drauf und nochmal Mousnocke,Moccabohne. Mous mit Puderzucker absieben. Mandarinenkompott und Mous auf dem Teller.