

Schokoladen - Mousse mit Olivenoel

Zutaten für: 6 Portionen

180	Gramm	Halbbitter-Kuvertüre
3		Eier (Kl. M)
110	Gramm	Zucker
125	ml	Olivenöl
		SAUCE...
5		Saftorangen
1	Zweig	Frischer Rosmarin
50	Gramm	Zucker
3	Essl.	Orangenlikör

Anleitung:

1. Die Kuvertüre grob hak ken. Im Wasserbad bei milder Hitze schmelzen. Die Eier trennen. Eigelb und 55 g Zucker mit den Quirlen des Handrührers in einer Schüssel dickschaumig auf schlagen. Das Eiweiss mit dem restlichen Zucker steif schlagen.

2. Die geschmolzene Kuvertüre nur leicht abkühlen lassen, mit den Quirlendes Handrührers unter das aufgeschlagene Eigelb rühren. Das Olivenöl erst tropfenweise. dann im dünnen Strahl dazugeben und so lange weiterrühren, bis die Masse eine leicht krümelige Konsistenz bekommt.

3. Den Eischnee mit einem Spatel unterheben, mit den Quirlen des Handrührers weiterrühren, bis eine homogene Masse entsteht. Mindestens 3 Stunden in den Kühlschrank stellen.

4. Für die Sauce von 1 Orange mit einem Juliennereisser ca. 1 Teelöffel Schale abziehen. Alle Orangen auspressen, es soll 300 ml Saft ergeben. Etwa 15 Rosmarinnadeln abzupfen. Den Saft in einem Topf mit dem Zucker, Orangenlikör, Orangenstreifen und Rosmarinnadeln mischen und aufkochen. 20 Minuten bei mittlerer Hitze einkochen, bis ein leichter Sirup entsteht. Auskühlen lassen.

5. Mit einem in heisses Wasser getauchten Esslöffel aus der Mousse Nocken abstechen und zusammen mit der Orangensauce auf Tellern anrichten. Zubereitungszeit: 45 Minuten <plus Kuehlzeit)

Pro Portion 7 g E, 27 g F, 52 g KH = 495 kcal (2072 U) Tip: Mit der Mousse können Sie auch Pralinen oder eine Torte herstellen: mit einem Teelöffel kleine Kugeln abstechen, auf ein Blech legen und im Gefriergerät fest werden lassen. Dann mit weisser oder dunkler Kuvertüre überziehen. Oder: einen Biskuitboden backen, zweimal waagrecht durchschneiden und mit Orangenlikör beträufeln. Die Mousse daraufstreichen und die Böden wieder aufeinander setzen.