

## Spekulatius - Mousse mit Orangensauce

Zutaten für: 4 Portionen

150	Gramm	Zartbitterkuvertüre,
50	Gramm	Spekulatius
200	ml	Schlagsahne
3		Eiweiß
30	ml	Brauner Rum
8		Orangen
2		Kumquats
10	Gramm	Speisestärke
2	Essl.	Orangenlikör
1		Vanilleschote
50	Gramm	Rohrzucker
		Minze zum Dekorieren

### Anleitung:

1. Die Kuvertuere hacken, im Wasserbad schmelzen und abkuehlen lassen. Kekse grob zerbrechen.
2. Sahne und Eiweiss getrennt steif schlagen. Eiweiss langsam mit der Sahne mischen, dann zuegig die Kuvertuere einruehren.
3. Ein Drittel der Schokoladenmousse in eine Schuessel fuellen, die Haelfte der Kekse darauf verteilen und mit der halben Menge Rum betrauefeln. Das 2. Drittel der Mousse darauf verteilen, und den Vorgang mit den restlichen Keksen und mit dem Rest der Masse wiederholen. 3 Stunden kalt stellen.
4. 4 Orangen schaelen und die Filets herausschneiden. Aus den restlichen Orangen 300 ml Saft pressen.
5. Die Kumquats in Scheiben schneiden. Die Staerke mit dem Orangenlikoer glatt ruehren. Die Vanilleschote aufschneiden und das Mark herauskratzen.
6. Saft mit Zucker und Vanillemark aufkochen. Staerke einruehren und 10 Minuten koecheln lassen. Kumquats und Orangenfilets dazugeben, abkuehlen lassen.
7. Mousse zu Kugeln formen und mit Sauce und Minze garniert servieren.

Als feines Menue mit: Vorspeise: Hasenmousse-Torte Suppe: Burgundersuppe mit Garnelen Hauptspeise: Glasierte Pfeffer-Ente mit Preiselbeersauce Dessert: Spekulatius-Mousse mit Orangensauce