

## Zimt - Mousse mit Orangensternen

Zutaten für: 1 Rezept

125	ml	Milch,
1	Essl.	Orangenlikör, Schale von 1 Orange,
1		Dotter,
40	Gramm	Kristallzucker,
1	Teel.	Vanillezucker,
3	Messersp.	Zimt (gemahlen),
4	Blätter	Gelatine,
200	ml	Sahne

### Anleitung:

Milch mit Likör und abgeriebener Orangenschale aufkochen. Dotter mit Zucker, Vanillezucker und Zimt cremig rühren. Milch unter Rühren in die Dottermasse gießen. Dottermilch zurück in das Kochgefäß leeren und unter ständigem Rühren langsam erhitzen, bis die Masse cremig eindickt (die Masse darf nicht kochen). Creme in eine Schüssel gießen.

Gelatine in kaltem Wasser einweichen, gut ausdrücken und in der noch warmen Creme auflösen. Creme unter Rühren abkühlen lassen (sie darf allerdings nicht fest werden). Sahne schlagen und die Hälfte davon unter die Masse rühren, restliche Sahne unterheben.

Mus mit Frischhaltefolie zudecken und zum Festwerden mindestens 4 Stunden kühlen. Mit einem Löffel Nockerln aus der Masse ausstechen, auf die marinierten Orangensterne (siehe Rezept) setzen und mit Schokoladesauce, Minzeblättern und gemahlenen Zimt garnieren.

Garnitur: 120 ml Schokoladesauce

Orangensterne: 2 Orangen, 3 EL Orangenlikör, 2 EL Kristallzucker. Orangen so schälen, dass das Fruchtfleisch frei liegt. Orangen in (insgesamt 12) ca. 1/2 cm dicke Scheiben schneiden. Sterne daraus ausschneiden (mit einem Stern-Ausstecher als Schablone). Kerne entfernen. Sterne in eine Schüssel legen, mit einer Marinade aus Orangenlikör und Kristallzucker übergießen, mit Frischhaltefolie zudecken und ca. 1 Stunde ziehen lassen.