

Mokka-Mousse mit Orangen-Filets

Für zwei Personen

2 Orangen	3 Eier	50 g Puderzucker
1 TL Vanillezucker	100 g Butter	375 ml Sahne
2 EL starker Espresso	50 ml Orangenlikör	Kakaopulver
Salz	Chilipulver	

Die Sahne steif schlagen. Die Butter schaumig rühren. Die Eier aufschlagen und trennen. Das Eigelb und den Puderzucker unter die Butter mischen. Den Vanillezucker und eine Prise Salz zugeben. Nach und nach den Espresso unterrühren. Die geschlagene Sahne unterheben. Die Orangen schälen und filetieren. Die Filets mit dem Orangenlikör und dem Chilipulver marinieren. Die Mousse auf Tellern anrichten und mit den Orangenfilets servieren.

Susanne Pichler am 03. Februar 2011