# Orangen-Schoko-Mousse in der Schokoladen-Schale

**Für zwei Personen**
**Für das Mousse:**

| | | |
|---|---|---|
| 150 g Zartbitterschokolade | 1 Ei | 2 Orangen |
| 125 ml Schlagsahne | 2 EL Orangenlikör | 20 g Zucker |

Die Schokolade in einem Wasserbad schmelzen. Die Sahne steif schlagen. Das Ei und ein Esslöffel Wasser in einem weiteren Wasserbad 30 Sekunden lang cremig aufschlagen.
65 Gramm der geschmolzenen Schokolade mit einem Holzlöffel in die Eimischung unterrühren. Zwei Luftballons klein aufblasen und die restliche Schokolade auf die Unterseite dick auftragen. Luftballons mit der Schokolade unten auf Backpaper in den Kühlschrank geben und erkalten lassen.
Eine Orange waschen, trocken tupfen und die halbe Schale abreiben. Die Sahne mit einem Esslöffel Orangenlikör und dem Orangenabrieb in die Schokoladen-Ei Mischung unterheben und die Mousse in den Tiefkühlschrank geben.
Die Orange filetieren und Filets zur Seite stellen.
Die zweite Orange halbieren und den Saft herauspressen. Den Zucker in einer Pfanne karamellisieren und mit dem Orangensaft ablöschen. Den übrigen Orangenlikör dazugeben und köcheln, bis die Sauce etwas angedickt ist. Die Orangenfilets dazugeben und kühl stellen. Die Luftballons vorsichtig kaputtmachen und von der Schokolade entfernen, um Schokoladenschalen zu erhalten. Die Mousse in die Schokoladenschalen füllen und Sauce mit Orangenfilets darüber gießen und servieren.

Jessica Schewel am 05. Juni 2015