

# Gelierte Feigen mit weißem Schoko-Orangenlikör-Schaum

**Für zwei Personen**

**Für die Feigen:**

4 (dunkle) Feigen	1 Orange	1 Zitrone
1 cl Orangenlikör	3 Blätter Gelatine	40 g brauner Kristallzucker
1 Vanilleschote		

**Für den Schaum:**

150 ml Sahne	60 weiße Kuvertüre	2 cl Orangenlikör
--------------	--------------------	-------------------

**Für die Garnitur:**

1 Zweig Zitronenmelisse

**Für die Feigen:**

Den Zucker in einem Topf leicht ankaramellisieren. Feigen in kleine Spalten schneiden, eine Spalte für die Garnitur beiseitelegen und den Rest kurz andünsten. Orange und Zitrone halbieren, auspressen und Saft auffangen. Feigen mit dem Orangen- und Zitronensaft ablöschen.

Vanilleschote der Länge nach aufschneiden, das Mark herauskratzen und Mark und Schote zu den Feigen geben. Gelatine in kaltem Wasser aufweichen lassen. Likör in einem Topf leicht erhitzen, die weiche gut ausgedrückte Gelatine darin auflösen und alles zu den Feigen geben. In Gläser füllen und kaltstellen.

**Für den Schaum:**

Sahne aufkochen, Kuvertüre darin auflösen und Likör dazugeben.

Nochmals kurz aufkochen und noch warm mit dem Stabmixer aufschlagen. Schaum in einen Siphon geben und zwei Kapseln eindrehen. Gläser mit den Feigen aus dem Kühlschrank nehmen und mit dem weißen Schoko-Orangenlikör-Schaum auffüllen.

**Für die Garnitur:**

Zitronenmelisse abbrausen und trockenwedeln. Das Dessert mit Melisse und einer Spalte Feige (von oben) garnieren.

Das Dessert auf Tellern anrichten und servieren.

Maria Schreiner am 09. Januar 2020