

# Allerlei Schoko

## Für 4 Personen

### Dunkles Schokoladenmousse:

250 g Kuvertüre, dunkel	2 Eier	1 Prise Salz
2 cl Kakaolikör, dunkel	2 cl Rum, braun	600 g Sahne, geschlagen

### Weißes Schokoladenmousse:

250 g Kuvertüre, weiß	2 Eier	1 Prise Salz
2 cl Kakaolikör, hell	2 cl Rum, weiß	3 Blatt Gelatine
600 g Sahne, geschlagen		

### Strudelteigblätter:

2 Orangen, unbehandelt	200 g Strudelteig, gezogen	50 g Butter, flüssig
100 g Puderzucker		

### Pudding:

1 Orange, unbehandelt	600 ml Milch	200 ml Sahne
1 Vanilleschote	1 Ei	80 g Zucker
1 Prise Salz	200 g Kuvertüre, dunkel	20 g Kakaopulver
40 g Stärke	2 cl Rum	200 g Sahne, geschlagen

### Sorbet:

1 Orange, unbehandelt	100 g Kuvertüre, dunkel	50 g Kuvertüre, Vollmilch
25 g Kakaopulver	100 ml Wermut	50 ml Portwein, weiß
20 ml Vodka	200 g Läuterzucker	3 EL Glucosesirup
500 ml Wasser		

### Milchschaum:

500 ml Milch	1 Vanilleschote	150 g Zucker
50 ml Orangenlikör	30 g Himbeeren	4 cl Mandellikör

Dunkles Schokoladenmousse: Die Kuvertüre im Wasserbad zum schmelzen bringen. Die Eier mit einer Prise Salz aufschlagen und die flüssige Kuvertüre unterrühren. Den Kakaolikör und Rum zugeben und die geschlagene Sahne unterheben.

Weißes Schokoladenmousse: Die Kuvertüre im Wasserbad zum schmelzen bringen. Die Eier mit einer Prise Salz aufschlagen und die flüssige Schokolade unterrühren. Kakaolikör und Rum zugeben und die geschlagene Sahne unterheben. Die eingeweichte Gelatine in die warme Eiermasse geben. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Strudelteigblätter: Die Schale der Orangen abreiben. Die Strudelteigblätter mit flüssiger Butter bestreichen. Den Orangenabrieb darüber geben und mit Puderzucker bestäuben. Erneut so vorgehen und anschließend auf einer Backmatte im vorgeheizten Backofen goldgelb und knusprig backen.

Pudding: Die Schale der Orange abreiben. Die Milch mit Sahne, Vanilleschote, Eigelb, Zucker, Salz, Kuvertüre, Kakao, Stärke, Orangenabrieb und Rum unter ständigem Rühren aufkochen und anschließend in eine Schüssel füllen. Nach einer kurzen Abkühlphase die geschlagene Sahne unterheben.

Sorbet: Die Schale der Orange abreiben. Die Kuvertüre mit dem Kakaopulver auflösen. Wermut, weißen Portwein, Vodka, Läuterzucker und Glucosesirup zugeben und alles zusammen mit Wasser aufkochen. Kaltrühren und mit Orangenabrieb in der Eismaschine frieren.

Milchschaum: Die Milch mit Vanille, Zucker und Orangenlikör einreduzieren und über die mit Mandellikör marinierten Himbeeren träufeln.

Mario Kotaska am 10. Juni 2011