

Schokoladen-Mousse mit Orangen-Schaum

Für 4 Portionen:

| | | |
|-------------------------|----------------------------|----------------------|
| 30 g (3 EL) Butter | 4 Eier | 50 g (3-4 EL) Zucker |
| 250 g Sahne, geschlagen | 250 g Zartbitter-Kuvertüre | 1 Tonkabohne |
| 1 Prise Salz | 2 Blatt Gelatine | Minze |

Für den Orangenschaum:

| | | |
|----------------------------|--------------|--------------|
| 225 g frischer Orangensaft | 225 g Wasser | 1,5 g Lecite |
|----------------------------|--------------|--------------|

Die Schokolade mit der Butter schmelzen.

Drei Eier trennen und die drei Eigelbe zusammen mit einem ganzen Ei und dem Zucker im Wasserbad warm schaumig schlagen.

Parallel die Gelatine in kaltem Wasser quellen lassen, auspressen und unter die warme Eiermasse rühren.

Dann die geschmolzene Schokolade einrühren und Masse etwas kalt rühren.

Die drei Eiweiße mit einer Prise Salz zu Schnee schlagen. Sahne steif schlagen und vorsichtig unter den Eischnee und diese dann unter die Schokomasse heben und mehrere Stunden kalt stellen.

Vor dem Servieren frisch gepressten Orangensaft filtern, Wasser und Lecite dazugeben und mit dem Schneebesen zu einem Schaum aufschlagen.

Mousse in Gläser abfüllen und der Orangenschaum darauf geben.

Mit Minze garnieren.

Björn Freitag am 24. April 2022