

Rezept

Leichte Orangenmousse

Ein Rezept von Leichte Orangenmousse, am 19.04.2024

Zutaten

1 Päckchen gemahlene Gelatine	300 ml frisch gepresster Orangensaft
2 Eier	80 g Zucker
3 EL Orangenlikör (wer mag)	200 g Sahne
1 unbehandelte Orange	

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4-6 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 275 kcal

Zubereitung

1. Die Gelatine nach Packungsangabe einweichen und quellen lassen.

2. Den Orangensaft erwärmen, die Gelatine darin unter Rühren auflösen. Die Masse abkühlen lassen.

3. Die Eier trennen. Die Eigelbe mit dem Zucker schaumig rühren. Mit dem Orangengelee verrühren, den Likör hinzufügen.

4. Die Sahne steif schlagen, die Eiweiße zu steifem Schnee schlagen und beides unter die erkaltete Masse ziehen. Zugedeckt für ca. 4 Std. kalt stellen.

5. Die Orange heiß waschen und trockentupfen. Die Schale dünn abreiben, die Orange filetieren. Von der Orangenmousse mit zwei Esslöffeln Nocken abstechen, auf einen Teller legen und mit den Orangenfilets verzieren, die abgeriebene Orangenschale darüber streuen.