

Rezept

# Orangenmousse

Ein Rezept von Orangenmousse, am 27.04.2024

## Zutaten

- |                        |                         |
|------------------------|-------------------------|
| 5 Bio-Orangen          | 50 g Zucker             |
| 3 EL Maisstärke (25 g) | 4 sehr frische Eier (M) |
| 40 g Amaretti          |                         |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion**  
Ca. 205 kcal, 6 g F, 7 g EW, 29 g KH

## Zubereitung

1. 2 Orangen heiß waschen, trocken tupfen, mit einem Sparschäler einen dünnen Streifen von der Schale abschälen und in feine Streifen schneiden, restliche Schale fein abreiben. Alle Orangen halbieren und auspressen, 250 ml Orangensaft mit Orangenabrieb, 40 g Zucker und Maisstärke in einem Topf mit einem Schneebesen verrühren.
2. Eier trennen, Eigelbe unter die Orangenmischung rühren. Unter Rühren langsam erhitzen, kurz aufkochen und andicken lassen. In einer Schüssel abkühlen lassen, öfter umrühren. Eiweiße fast steif schlagen, restlichen Zucker (10 g) zugeben, steif schlagen. Unter die Orangencreme heben. Amaretti zerbröseln, auf vier Gläser verteilen. Orangenmousse daraufgeben, ca. 3 Std. kalt stellen. Mit Orangenstreifen garnieren.