

Rezept

Schokoladenmousse mit Orangenlikör

Ein Rezept von Schokoladenmousse mit Orangenlikör, am 28.06.2026

Zutaten

200 g Zartbitter-Schokolade	100 g Vollmilch-Schokolade
100 ml Milch	2 EL Orangenlikör
2 Eigelbe	4 Eiweiße
1 TL Zucker	200 g Sahne

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel

Zubereitung

1. Schokoladen in Stückchen brechen und mit Milch in einer Schüssel offen bei 360 Watt 4 Min. schmelzen und umrühren. Abkühlen lassen.
-
2. Orangenlikör und Eigelbe unter die Schokolade rühren. Eiweiße mit Zucker sehr steif schlagen. Sahne steif schlagen und mit dem Eischnee unter die Schokoladenmasse heben. Etwa 3 Std. kalt stellen.