

Rezept

Schokoladenmousse mit Orangenlikör

Ein Rezept von Schokoladenmousse mit Orangenlikör, am 25.04.2024

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.