

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.