

Rezept

# Schokoladenmousse mit Orangenlikör

Ein Rezept von Schokoladenmousse mit Orangenlikör, am 16.09.2024

## Zutaten

<b>200 g</b> Zartbitter-Schokolade	<b>100 g</b> Vollmilch-Schokolade
<b>100 ml</b> Milch	<b>2 EL</b> Orangenlikör
<b>2</b> Eigelbe	<b>4</b> Eiweiße
<b>1 TL</b> Zucker	<b>200 g</b> 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.