

Rezept

Vegane Schokomousse mit Orange

Ein Rezept von Vegane Schokomousse mit Orange, am 17.04.2024

Zutaten

- | | |
|---|---------------------|
| 250 g vegane Zartbitter-Schokolade | 1 Bio-Orange |
| 1 Msp. Ceylonzimt (nach Belieben) | 30 Eiswürfel |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 340 kcal, 26 g F, 5 g EW, 22 g KH

Zubereitung

1. Eine Metallschale im Kühlschrank vorkühlen. 20 g Schokolade grob hacken und für die Dekoration beiseitelegen. Die restliche Schokolade (230 g) in grobe Stücke brechen. Die Orange heiß abwaschen und abtrocknen. Dann 1 TL Schale abreiben und 4 EL Saft auspressen.
2. Die Schokostücke mit 230 ml Wasser und nach Belieben Zimt in einem Topf bei kleiner Hitze langsam unter Rühren erwärmen und schmelzen lassen.
3. Die Eiswürfel in eine große Schüssel füllen und die vorgekühlte Schale daraufsetzen. Die Schokomasse hineingießen und sofort mit den Rührbesen des Handrührgeräts in 4-6 Min. cremig rühren. Die Masse jedoch nur so lange rühren, bis eine Mousse entsteht. Dann sofort aus dem Eiswürfelbad nehmen.
4. Die Orangenschale vorsichtig unter die Mousse heben. Die Schokomousse in vier kleine Dessertgläser füllen und mit dem Orangensaft beträufeln. Mit der gehackten Schokolade bestreuen und sofort servieren.