Rezept

Weiße Schokomousse

Ein Rezept von Weiße Schokomousse, am 02.05.2024

Zutaten

2 Blatt	weiße Gelatine
1	Bio-Orange
2 Päckchen	Vanillezucker
2 EL	Orangenlikör (nach Belieben)
1	1/2 EL Puderzucker
200 g	weiße Schokolade
3	Eier (Größe M)
150 g	Sahne
1	Limette
6 EL	Olivenöl

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4-6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 430 kcal

Zubereitung

1. Die Gelatine in einer Schüssel mit kaltem Wasser bedecken und in etwa 10 Minuten weich werden lassen.

2. Die Schokolade in Stücke brechen und in eine kleine Metallschüssel geben. In einen Topf mit nicht zu heißem Wasser (weiße Schokolade ist empfindlicher als dunkle!) stellen, unter Rühren schmelzen lassen. Herausnehmen, Schokolade mindestens lauwarm werden lassen.

3. Orange heiß waschen und die Schale fein abreiben. Die Eier trennen. Eigelbe mit dem Vanillezucker und der Orangenschale schaumig rühren, die Eiweiße zu steifem Schnee schlagen. Die Sahne ebenfalls steif schlagen.

4. Gelatine abtropfen lassen und mit dem Orangenlikör oder 2 EL Wasser in einem kleinen Topf erwärmen, bis die Blätter sich auflösen. (Die Gelatine darf aber nicht zu heiß werden, sonst verliert sie ihre Gelierkraft.) Gelatine gründlich unter die Eigelbcreme rühren, Schokolade ebenfalls untermischen. Eischnee und Sahne nacheinander unterheben. Schokomousse in eine Schüssel füllen und mindestens 4 Stunden in den Kühlschrank stellen.

5. Zum Servieren 1/2 Orange und die Limette auspressen. Den Saft mit dem Puderzucker und dem Olivenöl mit einer Gabel oder einem kleinen Schneebesen verschlagen, bis die Sauce cremig wird.

6. Von der Mousse Nocken abstechen und auf Tellern verteilen. Etwas von der Sauce darüberträufeln, servieren.