



Orangen Mousse im Schokotörtchen

- **Schwierigkeitsgrad:**Mittel
- **Portionen:** ca. 10 Stück
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : 'ca. 10 Stück', 'yield' : '' });
```

Orangen gehören, nach Äpfeln, zu den typischen Winter-Früchten. Gerade in der Adventszeit sind sie häufig im Supermarkt zu finden und in weihnachtlichen Lebensmitteln wie Gebäck oder Glühwein vorhanden. Die spritzige Zitrusfrucht eignet sich auch bestens als Soße zu Geflügelgerichten.

Dieses Dessert ist eine attraktive Nachspeise für jedes Menü und wird Ihre Gäste mehr als beeindrucken. Schnell zubereitet und dennoch aromatisch und schick.

Die Orangen Mousse wird in hauchdünne Schälchen aus Schokolade angerichtet und durch das herbe Aroma der Zartbitterschokolade und der fruchtigen Orange entsteht eine harmonische Geschmacksfusion.

Im Gegensatz zu herkömmlichen Mousse, ist diese ohne Ei und daher besonders gut für Allergiker geeignet.

Zutaten

- 200 Gramm edle Zartbitterkuvertüre gehackt, mit 70 % Kakaoanteil
- 1 - 2 Orangen für 100 ml Saft
- Abrieb 1 Orange
- Abrieb ½ Zitrone
- 2 cl Orangenlikör (Oder etwas mehr)
- 30 Gramm Zucker
- 2 Blatt weiße Gelatine, eingeweicht
- 50 Gramm Crème fraîche
- 50 Gramm geschlagene Sahne
- Einige Blätter Zitronenmelisse für die Garnitur
- 1 Mini-Muffin Blech oder 12-14 kleine Pralinen-Förmchen

Zubereitungsart

Schritt1

Die Schokotörtchen

2/3 der Kuvertüre in einem heißen Wasserbad schmelzen. Schüssel aus dem Wasserbad nehmen und die restliche Kuvertüre dazu geben und auflösen.

Schritt2

In die Pralinen Förmchen oder in das Muffin-Blech füllen und ca. 5 min. abkühlen lassen. Ausgießen bzw. stürzen und gut auslaufen bzw. abtropfen lassen.

Schritt3

Überschüssige Schokolade abstreifen und auffangen, damit dünne Hohlformen entstehen. Den Vorgang wiederholen, bis die ganze Schokolade verbraucht ist.

Schritt4

Das Orangen - Mousse

Den Orangensaft mit dem Zitrus - Abrieb, Likör und dem Zucker leicht erwärmen. Gelatine nach Packungsbeilage vorbereiten und anschließend gut ausgedrückt in der Orangenmasse auflösen.

Schritt5

Crème Fraîche unterrühren und die Masse kurz kalt stellen und anziehen lassen. Vor dem Gelieren die geschlagene Sahne unter heben, anziehen lassen und in einen Spritzbeutel füllen.

Schritt6

In die Schokotörtchen spritzen, verteilen und erneut etwas kalt stellen.

Rezeptart: Cremes / Mousse, Desserts, Kleine Gerichte, Partyrezepte, Schnelle Rezepte

Zutaten: Orange

Nährwertangabe

Informationen pro Portion:

- Kalorien (kcal)158
- Eiweiß (g)1
- Fett (g)3,6
- KH (g)4,8
- Cholesterin (mg)12

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/orangen-mousse-schokotortchen/>