

Weißer Mousse au Chocolat, mit orientalischer Kardamom Note, auf marinierten Blutorange

- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " });
```

Interessante geschmackliche Variation, einfach und schnell gemacht,

Zutaten

- Für die Mousse:
- 8 Kardamom-Kapseln
- 100 ml Milch
- 250 g weiße Schokolade, zerbröckelt
- 300 ml Sahne
- 3 Eiweiß
- Etwas schwarzes Kakaopulver zum Bestäuben
- Für die marinierten Blutorange:
- Filets von 2 - 3 Blutorange (nach Größe)
- 1 El Honig
- 2 Cl Orangenlikör

Zubereitungsart

Schritt1

Zunächst die Kardamomkapseln aufbrechen und leicht stoßen, hacken. (Ev. im Mörser, falls vorhanden)

Schritt2

Mit der Milch erhitzen, ca. 10 min. ausziehen lassen, anschließend passieren.

Schritt3

Die heiße Kardamom Milch über zerbröckelte Schokolade geben und auf einem heißen Wasserbad auflösen, rühren, danach etwas abkühlen lassen.

Schritt4

Das Eiweiß steif schlagen, die Sahne halbsteif. Nach und nach unter die Schokomasse heben.

Schritt5

Portionsweise in Förmchen oder kleine Tassen füllen oder in eine flache Auflaufform geben. Glatt streichen, ca. 3 Stunden mit Küchenfolie verschlossen, in den Kühlschrank stellen, anziehen lassen.

Schritt6

Die marinierten Blutorangefilets:

Schritt7

Die Orangen großzügig schälen und die einzelnen Segmente - Filets mit einem scharfen Messer heraus schneiden. Mit etwas Honig süßen und mit dem Orangenlikör (z. B. Grand Marnier oder Cointreau) marinieren.

Schritt8

Anrichtevorschlag:

Schritt9

Die marinierten Orangen auf einem gekühlten Dessertteller verteilen. Mit einem in heißen Wasser erhitzten Esslöffel p. P. jeweils 2 glatte, gleichmäßige Nocken ausstechen.

Schritt10

Auf den Orangen anrichten und mit schwarzem Kakaopulver bestäuben. Ein Zitronenmelisse Sträußchen dazu setzen.

Rezeptart: Cremes / Mousse

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/weisse-mousse-au-chocolat-mit-orientalischer-kardamom-note-auf-marinierten-blutorangen/>