

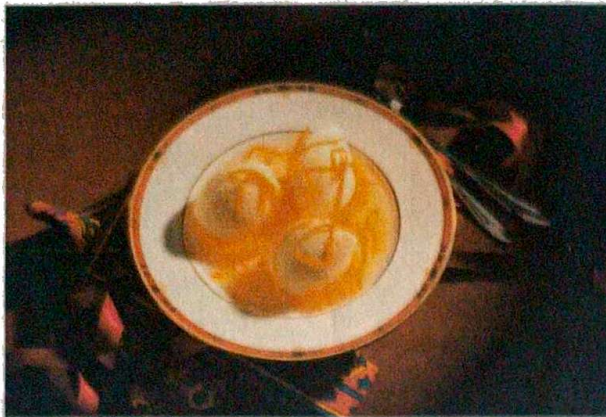
Orangen-Mousse

45 Min.

leicht

4 Portionen

7x



Zutaten

Zutaten

- 875
675
7
280
7
5
1750
7
- 125 ml Milch
 - Schale von 1/2 Bio-Orange
 - 1 Stk. Dotter
 - 40 g Kristallzucker
 - 1 TL Vanillezucker
 - 4 Blatt Gelatine
 - 250 ml Schlagobers
 - 1 EL Orangenlikör

Marinierte Orangen

- 2 Stk. Orangen
- 4 EL Kristallzucker
- 3 EL Orangenlikör

Orangen-Streifen

- ca. 6 -
- 2 Stk. Bio-Orange
 - 60 ml Wasser
 - 3 EL Kristallzucker
 - Salz

Zubereitung

Zubereitung

Milch mit abgeriebener Orangenschale und Likör verrühren und aufkochen. Dotter mit Zucker und Vanillezucker cremig rühren. Heiße Milch unter ständigem Rühren in die Dottermasse gießen.

Eiermilch wieder in das Kochgefäß leeren und auf kleiner Flamme weiterrühren, bis die Masse cremige Konsistenz hat.

Die Masse vom Feuer nehmen, in eine Schüssel umgießen und ein wenig abkühlen lassen. Gelatine einweichen, gut ausdrücken und in der noch warmen Masse auflösen. Masse abkühlen lassen (sie darf allerdings nicht festwerden).

Obers schlagen und die Hälfte davon in die Masse rühren, restliches Obers unterheben. Mousse mit Frischhaltefolie zudecken und im Kühlschrank festwerden lassen (dauert ca. 2 Stunden).

Aus der Masse Nockerl abstechen und auf Teller setzen (Löffel immer wieder in lauwarmes Wasser tauchen).

Marinierte Orangen

Orangen schälen (auch die weiße Haut entfernen). Orangen in ca. 1/2 cm dicke Scheiben schneiden, Kerne entfernen. Kristallzucker und Orangenlikör verrühren, über die Orangenscheiben gießen, behutsam vermischen, ca. 1 Stunde ziehen lassen.

Orangen-Streifen

Schale der Orangen in dünnen Streifen abheben (Zestenreißer), in Salzwasser kurz kochen, abschrecken und gut abtropfen lassen. Wasser mit Kristallzucker aufkochen, Zesten darin 2 Minuten kochen. Topf vom Feuer nehmen, Zesten im Kochfond auskühlen lassen. Zesten aus dem Fond heben, gut abtropfen lassen und die Orangenockerl damit garnieren.