



Marmoriertes Schokomousse

Zutaten für vier Personen

3 Eigelbe
40 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
80 g weiße Kuvertüre
1 ½ Blatt Gelatine
100 g Zartbitterkuvertüre
200 ml geschlagene Sahne
3 Eiweiß (steif geschlagen)
Orangenfilets von 2 Orangen
2 EL Hagebuttenkonfitüre
1 EL Apfelsaft
1 EL gehackte Pistazien
4 Minzkrönchen

Zubereitung (circa 15 Minuten)

Gelatine in kaltem Wasser einweichen, danach gut ausdrücken und im heißen Wasserbad auflösen. Weiße Kuvertüre und Zartbitterkuvertüre getrennt voneinander im heißen Wasserbad auflösen.

Eigelbe mit Zucker und Vanillezucker über heißem Wasserbad cremig aufschlagen, danach kalt schlagen. Creme halbieren.

In die eine Hälfte der Creme die aufgelöste Gelatine einrühren. Anschließend die Hälfte der geschlagenen Sahne und die Hälfte des geschlagenen Eiweißes unterheben. Zum Schluss die aufgelöste weiße Kuvertüre mit einrühren (die aufgelöste Gelatine kommt nur in den weißen Teil der Creme).

Restliches Eiweiß und restliche Sahne zusammen mit der aufgelösten Zartbitterkuvertüre unter die andere Hälfte der Creme heben. Beide Mousse zusammenfügen. Eine Gabel spiralförmig durch die Mousse ziehen, so dass ein Marmormuster entsteht. Anschließend glatt streichen und für fünf bis sechs Stunden kalt stellen. Zum Servieren mit heißem Esslöffel Nocken abstechen und auf flachen Tellern anrichten.

Hagebuttenkonfitüre mit Apfelsaft verrühren und rund um die Nocken anträufeln. Mit Orangenfilets garnieren, mit gehackten Pistazien bestreuen und mit Minzkrönchen dekorieren.

Nährwert pro Portion

556 kcal – 35 g Fett - 11 g Eiweiß – 48 g Kohlenhydrate – 4 BE

Dieses Gericht ist glutenfrei.