



# Champagner - Orangen - Holunder - Melange

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 40m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Ein raffiniert edles Schichtdessert, optisch und geschmacklich einfach ein Genuss

## Zutaten

- Für das Champagner Gelée:
  - 100 ml Champagner oder Prosecco
  - 3 Blatt Gelatine
  - 1/2 Vanilleschote Mark
  - Etwas Zitronensaft
  - 1 TL Zucker
  - 3 Orange in kleine Stücke geschnitten
- Für das Holunder Mousse:
  - 1 1/2 Blatt Gelatine, eingeweicht
  - 100 ml Holunderblütensirup
  - 100 g Bio - Joghurt
  - 150 ml Schlagobers
  - Etwas Zitronensaft
  - Etwas Staubzucker
- Für das Orangen Gelée:
  - 3 Blatt Gelatine, eingeweicht
  - Mark 1/2 Vanilleschote Mark
  - Etwas Zitronensaft
  - Zucker
  - 200 ml Orangen Saft

## Zubereitungsart

### Schritt1

Das Champagner Gelée:

## **Schritt2**

Den Champagner erwärmen und die gut ausgedrückte Gelatine dazu geben, auflösen, mit dem Vanillemark, Zucker und etwas Zitronensaft abschmecken.

## **Schritt3**

Die Orangenstückchen unterheben und in großen, dekorativen Gläsern als erste Schicht aufteilen. Zunächst kalt stellen, etwas 30 min. anziehen lassen.

## **Schritt4**

Das Hollunderblüten Mousse:

## **Schritt5**

Den Biojoghurt mit dem Hollunderblüten Sirup, Saft ½ Zitrone und ev. noch etwas Staubzucker glatt rühren.

## **Schritt6**

Die gut ausgedrückte Gelatine in etwa 3- 4 El von der flüssigen Sahne erwärmen, auflösen und zur Masse geben.

## **Schritt7**

Die restliche Sahne steif schlagen und in 2 Schritten unter die Masse heben.

## **Schritt8**

Gleichmäßig, als 2. Schicht auf dem „angezogenen Champagner Gelée“ verteilen, wieder kalt stellen, anziehen lassen.

## **Schritt9**

Das Orangen Gelée:

## **Schritt10**

Den Orangensaft mit dem Zucker und etwas Zitronensaft leise auf ca. 150 ml einköcheln lassen

## **Schritt11**

Das Vanillemark und die gut ausgedrückte Gelatine unterrühren, abkühlen lassen. Kurz vor dem Stocken als 3. Schicht auf das Holunder Mousse geben. Vor dem Servieren ca. 60 min. kalt stellen.

**Rezeptart:** Cremes / Mousse

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/champagner-orangen-holunder-melange/>