



Schnelles Ingwer Mousse mit weißer Schokolade, Zitronen und Orange

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

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

Das ganze Jahr über, ein fruchtig pikanter Genuss, einfach gemacht

Zutaten

- 125 g weiße Kuvertüre, zerbröckelte
- 1 Eigelb und 1 ganzes Ei
- 2 Stück eingelegter Ingwer fein gehackt und 3 El Ingwersirup
- Saft und Abrieb 1 Orange
- Saft und Abrieb 1 Zitrone
- 3 El Orangen Likör (Grand Marnier oder Cointreau)
- 3 Blatt Gelatine, eingeweicht
- 300 ml geschlagene Sahne
- 30 g geröstete, gehackte Pistazien

Zubereitungsart

Schritt1

Die Eier auf einem heißen Wasserbad cremig aufschlagen, gut ausgaren. Die zerbröckelte Kuvertüre zerfallen, auflösen lassen.

Schritt2

Die gut ausgedrückte Gelatine verrühren; auf Eiswasser kalt schlagen. Die Fruchtsäfte - und Abrieb, den Ingwer und Sirup dazu geben, kurz vor dem Gellieren die geschlagene Sahne in 2 Schritten locker unter heben.

Schritt3

In einer flachen Form kalt stellen, 2 - 3 Stunden anziehen lassen und als Nocken abgestochen auf marinierten Orangenfilets anrichten.

Rezeptart: Cremes / Mousse **Tags:** weiße schokolade

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/schnelles-ingwer-mousse-mit-weisser-schokolade-zitronen-und-orange/>