



# 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 Blutorange filets:

### **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/>