

VERPOORTEN-Winterdessert Blutorangen-Sternanismousse

Zutaten

(für 6-8 Portionen)

Für das Orangen-Sternanismousse:

50 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

150 g Blutorangensaft

70 g Zucker

70 g Eiweiß

1 Prise Salz

Vanille (ausgekratzte Vanilleschote oder eine Messerspitze Vanillin oder 1

Prise Vanillezucker)

gemahlener Sternanis

Orangenabrieb

4 Blatt Gelatine

250 g geschlagene Sahne

Für das Orangengelee:

250 g Blutorangensaft

80 g Zucker

1 Prise Orangenabrieb

3 Blatt Gelatine

Für das Bananentörtchen:

Siehe Rezept-Nr. 3114 „Verpoorten Banana-Chocolate CupCake“ (ohne Topping)

Für das Dekor:

Aachener Gewürzprinten

Zubereitung

Zubereitung Orangengelee:

1. Blutorangensaft und Orangenabrieb mit dem Zucker aufkochen und anschließend die in kaltem Wasser eingeweichte Gelatine darin auflösen.
2. Orangengelee leicht abkühlen und in eine mit Klarsichtfolie ausgekleidete Springform/Tortenring einfüllen und einfrieren.
3. Nach dem Frieren den Gelee aus der Springform lösen, von der Klarsichtfolie befreien und weiter gefroren halten.

Zubereitung Orangen-Sternanismousse:

4. Blutorangensaft und Gewürze kurz aufkochen und danach wieder abkühlen lassen.
5. Eiweiß und Zucker mit dem Handrührgerät steif schlagen, das Eigelb und den VERPOORTEN ORIGINAL unter die Eiweißmasse heben und die Gelatine in kaltem Wasser einweichen.
6. 4/5 des Blutorangensaftes unter die Ei-Masse heben, die Gelatine mit dem Rest des Saftes auflösen und ebenfalls unter die Ei-Masse heben.
7. Jetzt können Sie die geschlagene Sahne vorsichtig mit einem Schneebesen unterheben und das fertige Mousse in die neuerlich mit Klarsichtfolie ausgekleidete Form zu 1/3 hoch einfüllen. Legen Sie dann den gefrorenen Geleekern ein und



[Link zum Rezept: VERPOORTEN-Winterdessert Blutorangen-Sternanismousse](#)

Copyright © VERPOORTEN 2019 (9/2019)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de

VERPOORTEN-Winterdessert Blutorange-Sternanismousse

drücken diesen leicht auf das Orangenmousse. Jetzt können Sie das restliche Mousse auf dem Gelee verteilen und die gesamte Form ca. 1,5 Std. im Kühlschrank kaltstellen.

8. Nun können Sie das Mousse aus der Springform lösen und mit einem in heißem Wasser erhitzten Messer (glatte Klinge) in die gewünschte Form schneiden (Kuchenstücke, Rechtecke o.Ä.).

Anrichten:

9. Legen Sie das Orangesternanismousse auf den Teller, schneiden die Printen in dekorative Spalten und verzieren Sie den Teller mit etwas Schokoladensauce aus dem Kühlregal sowie mit den Printenspalten.

Leser-Tipp

Dieses Rezept lässt sich natürlich auch mit normalen Orangen oder Mandarinen erstellen. Als fruchtige Beilage kann man Orangenspalten oder von der Haut befreite Mandarinspalten (Mandarinspalten in lauwarmem Wasser einweichen und anschließend enthäuten) verwenden. Viel Spaß beim kreativen Ausprobieren!

[Link zum Rezept: VERPOORTEN-Winterdessert Blutorange-Sternanismousse](#)