

Eierlikoer-Mousse "Verpoorten-Mousse au Chocolat mit karamellisierten Orangen"

Zutaten

für 3 Portionen Eierlikör-Mousse:

200 ml Sahne

130 g Vollmilchschokolade

4 cl VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

1 Messerspitze Zimt



Für die karamellisierten Orangen:

30 g Butter

1 Orange

Zimt u. Zucker

150 ml Orangensaft

für die Deko:

Karamellfäden und Karamellgitter

Frische Himbeeren

Zubereitung

Die Sahne bei mäßiger Hitze in einem Topf erwärmen und die Schokolade in kleinen Stücken hinzu geben. So lange verrühren, bis die Schokolade vollständig geschmolzen ist. Nun den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und den Zimt unterrühren und die Schokoladenmasse in eine Schüssel gießen. Das ganze wird am besten über Nacht in den Kühlschrank gestellt.

vor dem Servieren:

Die Mousse mit einem Rührgerät schaumig aufschlagen - je mehr Luft untergerührt wird, umso luftiger ist nachher die Mousse. Nun in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle geben und auf 3 Dessertgläser verteilen.

für die karamellisierten Orangen:

Ca. 30 g Butter in einer Pfanne erhitzen und eine Orange schälen und in Scheiben schneiden. Die Orangenscheiben nun in die heiße Butter geben und von beiden Seiten jeweils mit Zimt/Zucker bestreuen und kurz anbraten. Die karamellisierten Orangenscheiben nun aus der Pfanne nehmen - wer mag löscht mit etwas Orangensaft das Butter und Zimt-Zucker-Gemisch ab und serviert diese Orangen-Karamell-Sauce zu den Orangen und der VERPOORTEN Mousse.

Als Dekor habe ich hier weiterhin frische Himbeeren sowie Karamellgitter und einige Karamellfäden verwendet.

Leser-Tipp

Wer es etwas herber mag, bereitet die Mousse mit Zartbitterschokolade zu und würzt mit Lebkuchengewürz oder etwas Sternanis!

[Link zum Rezept: Eierlikoer-Mousse "Verpoorten-Mousse au Chocolat mit karamellisierten Orangen"](#)