

Orangenmousse



Dessert für 4 - 6 Portionen

Einkaufsliste

**250 g QimiQ Rahm-Basis
ungekühlt**
100 g Mascarpone
60 g Zucker
3 dl Blut-Orangensaft
3 Bio - Orangen
**5 cl Cointreau oder
Orangenlikör**
**Wenn für Kinder
Orangensirup**
125 ml Vollrahm

100 g Zucker

Zubereiten

- a 125 ml Vollrahm steif schlagen.
- b Die Schale einer Orange fein raspeln.
- c 250 g QimiQ in einem grösseren Gefäss glatt rühren mit dem Mixgerät.
- d 100 g Mascarpone, 60 g Zucker, 80 ml Blut-Orangensaft, die abgeriebene Schale einer Orange und 1/2 dl Cointreau begeben und mit dem Mixgerät gut vermischen.
- e Den steif geschlagenen Vollrahm unterziehen und in die Dessertgeschirre abfüllen.
- f Für etwa 2 Stunden kühl stellen.
- g 2 Orangen filetieren und als Beilage fürs Dessert verwenden.
- h 1 Orange in Scheiben schneiden inkl. Schale.
- i In einer beschichteten Pfanne 100g Zucker caramolisieren lassen.
- j Den Saft der filetierten Orangen sowie weiterer Orangensaft dazugeben und solange einköcheln lassen bis die Flüssigkeit sich verdickt und zu Sirup wird. Ev. noch etwas Cointreau dazugeben beim Einköcheln.
- k Die Orangenscheiben im Sirup mitkochen und anschliessend auf die Dessertteller verteilen.
- l Sirup über das Mousse verteilen und mit den Orangenfilets servieren.