

# Schokoladenmousse zartbitter an Orangensauce

von Nicole Niffenegger

## Zutaten:

2 ½ dl Rahm  
200 g Zartbitter- oder dunkle Kochschokolade  
4 Eier  
1 EL Cointreau  
2 EL starken Kaffee  
50 g weiche Butter

## Zubereitung:

Schmetterling in den Mixtopf einsetzen und ca. 1 Min./Stufe 3 Schlagrahm herstellen (der Rahm ist steif genug, wenn am Mixtopfrand Konturen sichtbar sind). In eine grosse Schüssel umfüllen, beiseite stellen. Schmetterling entfernen und Mixtopf ausspülen.

Schokolade in grobe Stücke brechen, in den Mixtopf geben und 15 Sek./Stufe 7 zerkleinern. Eier, Orangenlikör und Kaffee zugeben und 5 Min./50°/Stufe 3 kochen. Butter in Flöckchen dazu geben und 10 Sek./Stufe 3 darunter rühren. Masse in eine Schüssel füllen und kalt stellen.

Erkaltete Schokoladenmasse unter den Schlagrahm ziehen und min. 3 Std. kaltstellen.

## Orangensauce

1 Orange  
½ MB Wasser  
70 g Gelierzucker (Hälfte Gewicht der Orange)  
1 KL Cointreau  
½ abgeschälte Orangenschale

Orange ohne weisse Schale in Stücke schneiden, zusammen mit dem Wasser in den Mixtopf geben und 15 Sek./Stufe 10 mixen. Gelierzucker und Cointreau dazu geben und 5 Min./90°/Stufe 2 kochen, ½ Min./Stufe 10 pürieren. Orangenschale in lange, feine Streifen schneiden und zur Sauce geben und nochmals 2 Min./90°/Stufe 2 kochen. In Schale leeren und festigen lassen.

Variante: Kann kalt oder auch warm zum Schokoladenmousse dazu gegeben werden.

Anrichten: Grosse Teller bereitstellen. 3 filetierte Orangenschnitze auf dem Teller fächerförmig anrichten und Orangensauce mit den Orangenstreifen darüber geben. Mit zwei mit kaltem Wasser abgespülten Esslöffeln zwei Nuggets formen und neben den Orangen auf dem Teller anrichten. Evtl. noch einen Tüpfel Schlagrahm dazu und mit zerhackten Pistazien und Puderzucker dekorieren. Ein wirklich delikates, spezielles Dessert, ist nicht zu süß weil kein Zucker im Schokoladenmousse ist. Kann für Gäste sehr gut einen Tag vorher hergestellt werden.

\*\*\*Eignet sich gut als Weihnachts-Dessert!\*\*\*