

Weißer Mousse mit Zitrusfrüchten

Mousse au chocolat blanc mit frischen Filets von Orangen und Pink Grape Fruits aromatisch kombiniert mit Honig und Anis.

4 - 6 Portionen



etwas Übung erforderlich

bis 40 Minuten



Zutaten:

Mousse:

200 ml kalte Milch
100 g Schlagsahne
1 Pck. Dr. Oetker Mousse au
Chocolat blanc

Orangensoße:

2 Orangen
1 Pink Grapefruit
100 ml Orangensaft
1 EL Honig
2 Msp. gemahlener Anis
3 TL Dr. Oetker Gustin Feine
Speisestärke

1 Mousse zubereiten:

Rührbecher mit **heißem** Wasser ausspülen. Milch und Sahne in den Rührbecher geben. Cremepulver zufügen und mit einem Mixer (Rührstäbe) auf niedrigster Stufe kurz verrühren. Dann **3 Min.** auf höchster Stufe aufschlagen. Mousse in Dessertgläser füllen und **mind. 1 Std. in den Kühlschrank stellen.**

2 Orangensoße zubereiten:

Orangen und Grapefruit schälen, weiße Haut dabei mit entfernen und Fruchtfilets ausschneiden, den Saft dabei auffangen. 100 ml Orangensaft, Honig und Anis in einem Topf aufkochen. Gustin mit aufgefangenem Orangensaft anrühren, in den angerührten Saft rühren und kurz unter Rühren aufkochen. Dann die Orangen- und die Grapefruitfilets unterrühren. Erkalten lassen.

3 Vor dem Servieren die Soße auf der Mousse verteilen und nach Belieben mit Minze verzieren.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Tipps aus der Versuchsküche

- Sie können die Orangensoße noch zusätzlich mit 1 EL Orangenlikör abschmecken.
- Bei schmalen Dessertgläsern zum Portionieren der Mousse einen Einwegspritzenbeutel zur Hilfe nehmen.

