

Orangenmousse (Alles zum Vorbereiten/Desserts)

1 Ei	
2 Eigelb	
4 Esslöffel Zucker	mit dem Schwingbesen verrühren
1 Esslöffel Orangenschale, abgerieben	
3 Esslöffel Orangensaft	
2 Esslöffel Zitronensaft	beifügen, im nicht zu heissen Wasserbad so lange schlagen, bis ein fester Schaum entstanden ist
2 Blatt Gelatine, kurz in kaltem Wasser eingelegt	die ausgedrückte Gelatine beifügen, unter gutem Rühren auflösen
2 Esslöffel Grand Marnier oder Cointreau, nach Belieben	beifügen, Schüssel aus dem Wasserbad nehmen, in kaltes Wasser stellen und gelegentlich umrühren, auskühlen lassen, bis die Masse leicht fest ist, dann glattrühren
1½ dl Rahm	steif schlagen
2 Eiweiss	steif schlagen
2 Esslöffel Zucker	beifügen, kurz weiterschlagen, mit dem Rahm unter die Orangencreme ziehen, in Coupegläser oder Dessertschalen anrichten, kühlstellen, nach Belieben mit Orangenschalen-Streifen garnieren

Orangensauce (nach Belieben)

4 Esslöffel Zucker	in einer Chromstahlpfanne hellbraun caramolisieren, Pfanne vom Feuer ziehen
1 dl Orangensaft	dazugiessen, Zucker auflösen
1 dl Orangensaft	
1 Teelöffel Maizena	zusammen mischen, beifügen, unter Rühren aufkochen
2 Esslöffel Orangenkonfitüre	
2 Esslöffel Grand Marnier	beifügen, Sauce auskühlen lassen

Vorbereiten: Die Mousse und die Sauce kann man am Vortag zubereiten, kühlstellen.

Das Rezept ist für 4 Personen berechnet.

