

Orangenmousse auf Brownies

Zutaten für 6 Personen

Brownies

80	g	Zucker	
1	TL	Vanillezucker	
1	P	Salz	
1		Ei	Schaumig rühren
50	g	Butter	
100	g	Bitterschokolade	Butter und Schokolade im Wasserbad schmelzen. Zu Zuckermasse geben und mischen.
50	g	Mehl	
100	g	Pacannüsse	Gehackt, Zutaten zu Schokomasse geben und gründlich verrühren. Masse auf Beckettrennpapier 1.5 – 2 cm dick ausstreichen. Im 180°C vorgeheizten Ofen 10 Min. backen, auskühlen lassen. Mit Förmchen oder Timbale 6 Böden für die Mousse ausstechen.

Mousse

2		Eigelb	
4	EL	Zucker	Schaumig rühren
1	dl	Orangensaft	
1		Orange	Schale abreiben
wenig		Zitronensaft	Zutaten zu Ei geben.
2	Blatt	Gelatine	Einweichen
1	EL	Orangensaft	In Pfännchen geben und ausgedrückte Gelatine bei kleiner Hitze auflösen, zu Mousse geben, etwas binden lassen.
2	dl	Rahm	Steif schlagen
2	EL	Orangenlikör	Rahm und Likör unter Mousse heben und in Timbale Förmchen füllen. Je einen Brownie Boden darauf legen (darf nicht über den Rand vorstehen). Mit Frischhaltefolie abgedeckt über Nacht kühl stellen.

Anrichten



Förmchen kurz in heisses Wasser halten und Mousse in die Mitte des Tellers stürzen.

Mit Grenadinoranzenzester, Orangenfilets, Pfefferminzblätter, Schokoladenzigarren etc. garnieren.