

# Weißer Schokoladenmousse mit Orangen-Karamellsauce

Für 4 Personen

## Zutaten

### Mousse:

125 g weiße Schokolade  
1 Ei  
1 EL Wasser  
2 Blatt Gelatine  
1 Orange (abgeriebene Schale)  
2 EL Orangenlikör  
300 g Sahne (steif geschlagen)  
weiße Schokospäne

### Orangen-Karamellsauce:

50 g brauner Kandis  
1 Orange (abgeriebene Schale)  
1 Zitrone (abgeriebene Schale)  
3 EL Zitronensaft  
7 EL Orangensaft  
1 TL Zimt  
1 EL Orangenlikör  
1 EL Rum

*Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten plus Kühlzeit*

### Zubereitung Mousse:

1. Für die Mousse die Schokolade im Wasserbad schmelzen.
2. Das Ei mit dem Wasser verquirlen und über heißem Wasserbad schaumig schlagen. Die in kaltem Wasser eingeweichte und ausgedrückte Gelatine zugeben und in der Eimasse auflösen.
3. Dann die Schokolade zur Eimasse geben, danach erst den Orangenlikör (!). Kräftig verrühren bis eine homogene Masse entstanden ist.
4. Nachdem die Mousse bis auf Raumtemperatur abgekühlt ist und beginnt fest zu werden, die steif geschlagene Sahne unterheben. Mindestens 3 Stunden kühl stellen.

### Zubereitung Sauce:

1. Für die Sauce den Zucker im Topf schmelzen lassen, Orangen- und Zitronenschale dazugeben, mitrösten und mit Orangen- und Zitronensaft ablöschen und etwas einkochen. Zimt, Orangenlikör und Rum zugeben. Noch einmal erhitzen.

Von der Mousse mit einem großen Löffel Nocken abstechen und mit weißen Schokoladenspänen dekorieren.

*Sollten sich bei Ei oder Eiweiß Klümpchen bilden, dann die Masse durch ein feines Sieben gießen, danach erst die restlichen Zutaten zufügen.*