

Mousse au Chocolat mit Zimduft, Zwergorangen und Kakaosand

Eiweiß von 5 Eiern

80 g Zucker

Das Eiweiß mit einer Prise Salz und einem Rührgerät aufschlagen. Sobald es steifer wird, den Zucker einrieseln lassen und zu einem festen Schnee aufschlagen.

450 g geschlagene Sahne

330 g dunkle Kuvertüre (Schokolade) mindestens 56 Prozent Kakaoanteil

Nun die Schokolade in einer Schüssel mit einem Teelöffel Zimtpulver auf einem warmen Wasserband einschmelzen.

5 Eigelbe in einer Schüssel mit einem Teelöffel Zimtpulver auf einem warmen Wasserbad schaumig schlagen.

Nun die Schokolade unter die Eigelbmasse ziehen. Das Ganze bei Raumtemperatur ca. 10 Minuten auskühlen lassen. Danach im Wechsel den Eischnee und die Sahne luftig unterheben. Die Mousse nun für 2-3 Stunden in der Kühlung fest werden lassen.

Zwergorangen:

- 300g Zwergorangen halbiert und entkernt
- 200 ml Orangensaft
- 90 g Zucker
- Grand Marnier oder Cointreau

Den Zucker in einem Topf bei mittlerer Hitze karamelisieren lassen. Den Karamell nun mit dem Orangensaft ablöschen und 2-3 Minuten leicht einköcheln. Danach die Zwergorangen hinzu geben und unter ständigem Rühren kurz einköcheln. Mit Grand Marnier abschmecken und auskühlen lassen.

Kakaosand:

- 160 g Mehl
- 100 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 100 g Bitter noch kühl in kleine Stücke geschnitten
- 2 EL stark entöltes Kakaopulver

Mehl, Zucker, Kakaopulver und Salz miteinander vermengen. Nun mit beiden Händen die Butter unterarbeiten. Bis zu einer krümeligen Konsistenz bearbeiten.

Den Sand auf einer Backmatte oder Backpapier flach ausbreiten. Bei 165 Grad Umluft im Backofen für ca. 12-15 Minuten knusprig backen. Alle 5 Minuten mit einem Löffel umverteilen.

Nach dem Backen auskühlen lassen. Auf 4 Tellern die Zwergorangen mit dem Sud verteilen. Mit einem Löffel, der vorher in heißes Wasser getaucht wurde, auf jeden Teller 2 Nocken der Mousse au Chocolat setzen. Mit Kakaosand und kleinen Schokoladenstückchen garnieren.