



Macadamia Mousse mit karamelisierten Orangenfilets



Zutaten:

2 Blatt	<i>weiße Gelatine</i>
175 Gramm	<i>weiße Kuvertüre</i>
100 Gramm	<i>1. gesalz. Macadamianüsse</i>
200 Milliliter	<i>Fettarme Milch</i>
250 Milliliter	<i>Sahne</i>
3 Esslöffel	<i>Orangenlikör</i>
oder	
1 unbehandelte	<i>Orange</i>
2 Esslöffel	<i>Rohrzucker</i>
Etwas	<i>Butter</i>



Zubereitung:

1. die Gelatine nach Packungsanweisung in kaltem Wasser einweichen
2. die Kuvertüre fein hacken
3. die Nüsse fein mahlen
4. die Milch und die gemahlene Nüsse kurz aufkochen
5. in eine andere Schüssel umfüllen
6. die Kuvertüre darin unter Rühren schmelzen
7. die Gelatine gut ausdrücken, in der heißen Schokolade unter Rühren auflösen
8. für etwa 25 Minuten in den Kühlschrank stellen
9. die Schlagsahne steif schlagen und zusammen mit dem Likör unter die Schokomasse heben
10. wer keinen Alkohol verwenden möchte reibt die Schale der Orange ab
11. mischt dies mit dem Rohrzucker und gibt dieses Gemisch zu der Mousse
12. die Macadamia Mousse in Gläser füllen und für 4 – 6 Stunden kalt stellen, bis die Mousse fest geworden ist
13. vor dem Servieren die Orange fein schälen
14. in Filets teilen
15. in einer Pfanne die Butter schmelzen
16. den Rohrzucker dazugeben und auflösen
17. die Orangenfilets darin schwenken und zu dem Mousse servieren
18. sehr gut schmeckt dazu auch englisches Shortbread