

*Zubereitung*

# FRANZÖSISCHES SCHOKOLADENMOUSSE MIT ORANGENÖL UND SALZFLOCKEN

ERGIBT 8 PORTIONEN

Zubereitungszeit: 30 min

Kühlzeit: 2 Std



*Zutaten*

## FRANZÖSISCHES SCHOKOLADENMOUSSE MIT ORANGENÖL UND SALZFLOCKEN

300 gr feinste Schokolade (72% Kakaoteil)

60 gr Butter

8 Eier, Eiweiss und Eigelb getrennt

1 Prise Zucker

1 Beutelchen Vanillezucker

2 d,5 dl Vollrahm, nicht zu steif geschlagen

1/4 TL Salzflocken

**Fertigstellen**

8 EL Orangenöl

etwas Salzflocken, zum darüber streuen

1. Die Schokolade entweder im Steamer nach Anleitung des Herstellers oder über einem Wasserbad schmelzen.. Die weiche Butter zugeben, wenn die Schokolade fast geschmolzen ist, am Schluss zu einer geschmeidigen Masse verrühren.
2. In einer zweiten Schüssel, die Eigelbe mit dem Vanillezucker und dem Salz mit dem Handrührgerät zu einer hellen dicklichen Masse aufschlagen.
3. Die Schokoladen/Buttermasse zugeben und mit einem Schwingbesen gut vermengen.
4. Nun den Rahm nicht zu steif schlagen und vorsichtig unter die Schokoladenmasse unterheben. Das Eiweiss mit der Prise Zucker steif schlagen und auch dieser unter die Masse unterheben.
5. Das Mousse in eine (Suppen) Schüssel füllen und für zwei Stunden in den Kühlschrank geben.
6. Servieren: Aus dem Mousse am Tisch mit einem Löffel schöne Nocken abstechen, mit Orangenöl beträufeln und wenig Salzflocken darüberstreuen.

**Tipp:** Das Mousse hält sich im Kühlschrank 2-3 Tage frisch und lässt sich auch gut einfrieren. Zum Auftauen übr Nacht in den Kühlschrank stellen.

Gutrs Gelingen und liebe Grüsse, eure

Belinda K.



*Eat, letters and deco*



DESSERTS

*Rezept von Belinda Kern*