

Schokoladen-Mousse mit Honigsauce

Zutaten (für 4 Personen):

Für das Mousse:

200 g Zartbitterschokolade*

6 cl kalter Espresso*

5 Eier

1 Becher Schlagsahne

Für die Sauce:

50 ml Weißwein*

2 unbehandelte Orangen

2 EL Wildblütenhonig flüssig *

1 EL Speisestärke oder Kartoffelmehl

Zubereitung (Mousse):

Schokolade in Stücke brechen und im Wasserbad (ca. 50°C) schmelzen lassen. Espresso-Kaffee unterrühren. Eigelb mit Vanillezucker schaumig schlagen, bis der Zucker vollständig gelöst ist. Eiweiß mit Zucker zu steifem Schnee schlagen. Die Eigelb-Zucker-Masse unter die leicht abgekühlte Schokolade rühren. Anschließend die geschlagene Sahne und den Eischnee unterziehen. In eine große Schüssel oder Gläser füllen und im Kühlschrank fest werden lassen. Da die Mousse leicht fremde Gerüche annimmt, sollte sie mit Klarsichtfolie abgedeckt werden.

Zubereitung (Sauce):

Saft und Abrieb der beiden Orangen mit dem Honig in einen Topf geben und zum Kochen bringen. Inzwischen die Speisestärke mit etwas Wasser anrühren, mit dem Schneebesen in den kochenden Sud rühren und kurz durchkochen lassen. Die Sauce kalt werden lassen und dann erst den Wein unterrühren. Die Honigsauce zur Mousse reichen.

Zutaten mit Sternchen* erhalten Sie im fair.