

A photograph of a glass jar and two glasses filled with a chocolate mousse. The jar in the foreground is topped with orange segments and almond croquant. The glasses in the background also contain the mousse, with one topped with orange segments and almond croquant. The background is softly blurred, showing a white plate with more almond croquant and a cinnamon stick.

Spekulatius-Mousse mit Mandelkrokant und Orangen

Für 4–8 Portionen
(je nach Größe)

3 Spekulatius-Kekse
4 cl Rum

zerbröseln und mit
tränken. (Wenn auch Kinder das Mousse essen sollen,
den Rum durch Apfelsaft ersetzen)

200 g Zartbitter-Schokolade
150 ml Sahne

über einem Wasserbad schmelzen lassen, dann mit
verrühren.

3 Eier

trennen, die Eigelbe nach und nach mit

2 EL Spekulatius-Gewürz

unter die Schokomasse rühren und abkühlen lassen.

40 g Zucker

Das Eiweiß steif schlagen, dabei nach und nach
einrieseln lassen.

Die Spekulatiusbrösel unter die Schokomasse rühren, dann den
Eischnee einarbeiten.

Alles auf Dessertschalen verteilen und mindestens 4 Stunden
kaltstellen.

3 Orangen

so schälen, dass auch die weiße Haut entfernt ist. Dann die Filets
aus den Häutchen schneiden, den austretenden Saft dabei
auffangen. Von

1 Bio-Orange

die Hälfte der Schale abreiben, die restliche Orange auspressen,
den Orangensaft in einem Topf kurz aufkochen und mit

Stärkemehl

leicht binden. In den warmen Saft die Orangenfilets einlegen,
ziehen lassen und dann erkalten lassen. Die abgekühlten Filets auf
dem Mousse platzieren und mit den Krokant-Stückchen servieren.

100 g Zucker

Krokant

2 EL Mandeln gestiftelt

in einem Topf hellbraun karamellisieren lassen, dann
unterrühren, auf ein Backpapier streichen und auskühlen lassen.

Dann in Stücke brechen und zum Mousse reichen.