

CHILI-SCHOKOLADEMOUSSE MIT ORANGENSAUCE



**Rahm. Aus bester
Schweizer Milch.**



Produktion ohne Gentechnik

ZUTATEN

Zubereitung: ca. 30 Minuten

Kühl stellen: ca. 3 Stunden

Für 4 Personen

- 1 Plastikbeutel
- 4 Gläser von je 2 dl Inhalt

Schokolademousse:

- 0,5 dl Wasser
- 2 EL Zucker
- 1 roter Chili, gehackt
- 100 g dunkle Schokolade, fein gehackt
- 2 Eigelb
- 1 EL Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 2 dl Rahm, steif geschlagen
- 2 Eiweiss, mit 1 Prise Salz steif geschlagen

Orangensauce:

- 1,5 dl Orangensaft
- 2 EL Zucker
- ½ EL Maisstärke

Garnitur:

- 4 rote Chili
- wenig Puderzucker zum Bestäuben



ZUBEREITUNG

1 Mousse: Wasser, Zucker und Chili aufkochen, offen sirupartig einkochen. Sirup durch ein Sieb giessen. Pfanne reinigen, Sirup zurück in die Pfanne giessen, erhitzen. Pfanne von der Platte ziehen. Schokolade beifügen, schmelzen lassen, etwas auskühlen lassen.

2 Eigelb, Zucker und Vanillezucker rühren, bis die Masse hell ist. Chili-Schokolade darunterziehen. Rahm in 2 Portionen mit dem Schwingbesen sorgfältig darunterziehen. Eischnee sorgfältig darunterziehen. Mousse in einen Plastikbeutel geben, eine Spitze wegschneiden, Mousse in die Gläser verteilen. Zugedeckt 3-4 Stunden oder über

Nacht kühl stellen.

3 Sauce: Alle Zutaten unter Rühren mit dem Schwingbesen aufkochen. Zugedeckt auskühlen lassen.

4 Garnitur: Chili von der Spitze her einschneiden, sodass sie hinten noch zusammenhalten, in kaltes Wasser stellen, die Chili «blühen auf». Kurz vor dem Servieren Chili-Schokolademousse garnieren. Sauce dazu servieren.

Weniger scharf wird das Schokolademousse, wenn der Chili entkernt wird.