

CHILI-SCHOKOLADEMOUSSE MIT ORANGESAUCE



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

1/2 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 darunterrühren. Rahm in 2 Portionen mit dem Schwingbesen sorgfältig darunterziehen. Eischnee sorgfältig darunterziehen. Mousse in einen Plastikbeutel geben, eine Spitz eingeschneiden, 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.