

## Dessert

### Marzipanmousse

Für 2 Personen:

100 g Marzipanrohmasse  
100 ml Milch  
Saft von 4 Orangen  
(= 400 ml)  
2 EL Eierlikör  
3 Blatt Gelatine  
2 Eiweiß  
1 Prise Salz  
100 ml Sahne  
4 TL Zucker  
1 TL brauner Zucker  
1/2 TL Speisestärke  
1 Orange  
20 g Zartbitterschokolade

Marzipan zerkrümeln mit Milch und 100 ml Orangensaft und Likör fein pürieren. Gelatine nach Packungsanweisung auflösen und Marzipanmasse unterheben. Eiweiß mit Salz steif schlagen, Sahne mit Zucker steif schlagen und beides die Marzipanmasse heben. Masse in ein hohes schmales Gefäß füllen und ca. 6 Stunden kalt stellen.

Für die Sauce restlichen Orangensaft mit braunem Zucker zum Kochen bringen. Stärke mit etwas Wasser verrühren und Sauce damit binden. Orange schälen und in Scheiben schneiden.

Schokolade auf dem Wasserbad schmelzen, Teller mit der Schokolade verzieren. Orangenfilets mit Mousse und Sauce darauf anrichten und nach Wunsch mit Amaretto-Herzen und Melisse garniert servieren.

Vorbereitungszeit: ca. 20 Minuten

Kühlzeit: ca. 6 Stunden

Pro Portion:

KJ/kcal: 2963/707

EW: 15,7 g

F: 34 g

KH: 79 g

BE: 7,0

Tipp: Wer es „schokoladiger“ mag, kann das Dessert auch mit Schokoladensauce servieren.