Mousse au Chocolat mit Grand Marnier

60 min Zubereitungszeit

30 min Kochzeit

630 kcal pro Portion

Mittel

Sterneküche C. Rüffer

Zutaten

4 Portionen

- 180 g Zartbitterschokolade
- 3 Eier
- 10 g Zucker
- 300 ml Sahne
- 5 El Grand Marnier
- 1 Orange
- 4 Himbeeren

Zubereitung

1. Zunächst von der Zartbitterschokolade mit Hilfe einer Palette 20 g feine Schokoraspeln hobeln. Die Schokoraspel kühl aufbewahren.
2. Die restlichen 160 g Schokolade in einer Schüssel über einem warmen Wasserbad schmelzen. Die Eier trennen. Die 3 Eigelbe zusammen mit dem Zucker in einer Rührschüssel zunächst über einem heißen Wasserbad warm aufschlagen, dann mit dem Schneebesen in einer Küchenmaschine kalt schlagen. Die 3 Eiweiß steif schlagen. Die Sahne ebenfalls steif schlagen
3. Die aufgelöste Zartbitterschokolade nun zu den kalt geschlagenen Eigelben geben und gut verrühren. Das steif geschlagene Eiweiß unterrühren. Von der Sahne 230 g abwiegen und unter die Schokomasse heben. 4 EL Grand Marnier zufügen und das Mousse au Chocolat in vier Dessertgläser abfüllen. Die Dessertgläser mit der Mousse au Chocolat für 1 Stunde kalt stellen.
4. Von der Orange die Schale mit einem Messer abschneiden und die einzelnen Orangenfilets zwischen den Trennhäuten heraus schneiden. Die Orangenfilets mit 1 EL Grand Marnier marinieren.
5. Die restliche Sahne in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und kleine Sahnetupfen auf die Mousse au Chocolat spritzen. Die Mousse mit den Schokoladenraspeln, den Orangenfilets und Himbeeren garnieren und servieren.

Nährwerte

	pro 100g	pro Portion
Brennwert	1.256kJ /300kcal	2.636kJ /630kcal
Fett	23g	48g
davon gesättigte Fettsäuren	13g	27g
Kohlenhydrate	14g	29g
davon Zucker	14g	29g
Eiweiß	6g	11g
Salz	1g	1g