

Schokoladen-Zimt-Mousse

Zutaten (für 6 Personen):

- 200 g (70 % Kakaogehalt) Zartbitterkuvertüre
- 80 g (40 % Kakaogehalt) Vollmilchkuvertüre
- 2 Blatt weiße Gelatine
- 380 ml Sahne
- 4 Eier
- 100 ml roter Portwein
- 1 EL Zucker
- 1 TL Zimt
- 3 Orangen
- 3 TL Speisestärke
- zum Bestäuben: etwas Zimt

Zartbitter- und Vollmilchkuvertüre mit einem Messer in kleine Stücke hacken und in eine Metallschüssel geben. Über einem Wasserbad unter Rühren schmelzen - dabei darf der Boden der Metallschüssel die Wasseroberfläche nicht berühren. Zudem darf kein Kondenswasser in die Kuvertüre tropfen. Die flüssige Kuvertüre sollte lauwarm sein.

Gelatine 5 Minuten in kaltem Wasser einweichen. Sahne steif schlagen. Eier trennen.

Das Eiweiß cremig aufschlagen. Das Eigelb mit Zucker, Portwein und Zimt in einen Schlagkessel geben und mit einem Schneebesen über einem Wasserbad vorsichtig aufschlagen, bis eine luftige Creme entsteht. Sobald die Creme zu dampfen beginnt, den Schlagkessel vom Wasserbad nehmen. Die eingeweichte Gelatine ausdrücken und unter Rühren in der heißen Portwein-Zimt-Creme auflösen. Anschließend sofort die flüssige Kuvertüre hineinlaufen lassen und mit dem Schneebesen gut unterrühren.

Den Eischnee und die geschlagene Sahne abwechselnd unter die Schokoladen-Zimt-Creme heben.

Die Mousse in eine kleine Schüssel füllen, die Oberfläche glatt streichen. Mit Klarsichtfolie abdecken und mindestens 4 Stunden im Kühlschrank erkalten lassen.

Orangen mithilfe eines langen Messers schälen und die Filets herausschneiden. Die Filets beiseitestellen. Die Orangenreste auspressen und den Saft in einem kleinen Topf aufkochen. Mit der in kaltem Wasser angerührten Speisestärke leicht binden. Die Orangenfilets hineinlegen und einmal durchrühren. In eine kleine Schüssel füllen und kalt stellen.

Sendetermin: 22.12.2023

Koch/Köchin: Alexander Herrmann

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen