

# Weißer Schokoladenmousse mit marinierten Orangen

Mit dieser einfachen Schokoladenmousse, verfeinert mit frischen Orangen, lassen sich bestimmt gerne die Familie und Freunde verwöhnen, einfach köstlich.

etwa 6 Portionen



etwas Übung erforderlich

\_\_\_\_\_ bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Marinierte Orangen:

3 große Orangen  
etwa 1 TL Zucker  
2 EL Orangenlikör

### Weißer

### Schokoladenmousse:

200 ml kalte Milch  
100 g kalte Schlagsahne  
1 Pck. Dr. Oetker Mousse au  
Chocolat blanc

### Schokoladen- Tannenbäumchen:

etwa 50 g Dr. Oetker Kuvertüre  
Weiß  
Dr. Oetker Zuckerstreusel

Wie mache ich eine weiße Mousse au Chocolat?:

## 1 Marinierte Orangen zubereiten:

Die Orangen schälen, weiße Haut dabei mit entfernen, Fruchtfilets herausschneiden, einige zum Dekorieren beiseitestellen, die restlichen halbieren. Filetstücke mit Zucker und Orangenlikör marinieren und in Dessertgläser füllen.

## 2 Weiße Mousse au Chocolat zubereiten:

Rührbecher mit **heißem** Wasser ausspülen. **Kalte** Milch und **kalte** Sahne in den Rührbecher geben. Cremepulver zufügen und mit einem Mixer (Rührstäbe) auf niedrigster Stufe kurz verrühren. Dann **3 Min.** auf höchster Stufe aufschlagen. Weiße Schokoladenmousse auf den Orangenfilets verteilen **mind. 1 Std. in den Kühlschrank stellen.**

**3 Tannenbäumchen zubereiten:**

Kuvertüre grob zerkleinern und im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Kuvertüre in einen kleinen Gefrierbeutel füllen, diesen verschließen. Eine kleine Ecke abschneiden und kleine Tannenbäume auf Backpapier spritzen, mit Zuckerstreuseln bestreuen und fest werden lassen.



**4 Vor dem Servieren das Dessert mit Orangenfilets und Tannenbäumchen dekorieren.**

Tipps aus der Versuchsküche

- Statt Orangenlikör kann auch nur Orangensaft zum Marinieren genommen werden.