

Cranberry-Mousse



Zutaten

für 4 Tulpengläser à 220 ml:

300 g Cranberrys

7 EL feinsten Zucker

1 Bio-Orange (Abrieb und Saft)

130 g weiße Schokolade

200 g Sahne

1 PK Sahnesteif

Quelle (in Abwandlung): Sweet Dreams 11/2015

Zubereitung

Zuerst einmal wascht ihr die Cranberrys und gebt sie in einen Topf. Fügt den Zucker sowie 3 EL Wasser hinzu und lasst die Beeren bei mittlerer Hitze langsam einkochen, bis sie zu einer dickflüssigen Masse geworden sind. Das dauert ca. 5-10 Minuten. Erhitzt die Beeren nicht zu schnell, damit die guten Inhaltsstoffe erhalten bleiben. Anschließend gebt ihr die Masse in ein feines Sieb und streicht sie mithilfe eines Löffels in eine Schüssel. Das kann ein wenig dauern – versucht wirklich möglichst viel Püree zu erzeugen.

Wascht dann die Orange heiß ab, reibt die Schale ab und presst den Saft aus. Rührt die Orangenschale und 1 EL des Orangensafts in das Cranberry-Püree und lasst dieses gut abkühlen.

Hackt dann die weiße Schokolade klein und gebt sie in eine Metallschüssel. Erhitzt diese indirekt über einem Wasserbad und lasst die Schokolade unter ständigem Rühren langsam schmelzen. Passt dabei auf, dass die Schüssel nicht mit dem Wasser, sondern nur mit dem Wasserdampf in Berührung kommt. Überprüft die Temperatur anschließend mit einem Zuckerthermometer. Sie sollte nicht wärmer als 43°C sein, bevor ihr sie weiterverarbeitet.

Schlagt die Schlagsahne mit dem Sahnesteif steif und rührt die Hälfte davon unter das Cranberry-Püree. Gebt die flüssige Schokolade hinzu und hebt sie mit einem Schneebesen unter. Zum Schluss hebt ihr die restliche Sahne unter.

Stellt die Mousse etwa 10-20 Minuten in den Kühlschrank, bis sie spritzfest ist. Dann könnt ihr die Masse mithilfe eines Spitzbeutels in die vier Gläser verteilen. Lasst die Mousse vor dem Servieren mindestens 2 Stunden im Kühlschrank durchkühlen.

Tipp: Statt dem Esslöffel Orangensaft könnt ihr auch gerne einmal Orangenlikör ausprobieren.



<http://heissundinnig.com/2015/11/22/Cranberry-Mousse>