Blutorangen-Mousse mit Orangenfilets

Dessert » Quark-Dessert

Zutaten (4 Personen)

» 4 Blatt Gelatine
» 2 Blutorange(n)
» 120g Zucker
» 250g Quark
» 70ml Orangenlikör
» 200ml Schlagsahne
» 50g Puderzucker
» 50g Amarettini
» Zitronenmelisse

Bewertung

Beschaffung
guten Supermarkt

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
über 120min

Zubereitung

1. Gelatine einweichen. Unbehandelte Orange heiß waschen, dünne Streifen von der Schale mit einem Zestenreißer abziehen. Frucht halbieren, auspressen. 100ml Wasser mit 100g Zucker aufkochen, Zesten darin ca. 5min ziehen lassen, herausnehmen, abtropfen lassen. In etwas Zucker wälzen. Auf einem Teller ausbreiten und zugedeckt kühl stellen.

2. Quark mit ausgepresstem Orangensaft sowie 20ml Likör bzw. Sirup verrühren. Die Gelatine tropfnass bei milder Hitze auflösen, in dünnem Strahl unter die Creme rühren. Die Sahne mit dem Puderzucker steif schlagen und unterziehen. Amarettini zerbröseln, unterheben. Die Mousse mindestens 6 Stunden kühlen.

3. Die übrige Orange schälen und mit einem scharfen Messer Filets herausschneiden, den Saft auffangen. Filets in 50ml Orangenlikör oder Sirup marinieren. Zum Servieren Nocken von der Mousse abstechen, mit den marinierten Blutorangenfilets garnieren. Die Orangenzesten darüberstreuen, etwas Zitronenmelisse andekorieren.

Nährwerte: 470kcal/E9g/F22g/KH51g pro Portion

angelegt am: 20.01.2007 Rezept-Nr: 2180

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke