

KIEFER¹⁸⁵¹

by m & h schmidt

Weißes Schokoladenmousse mit Waffelbröseln und Mandarinen

Für 4 Personen / Zubereitungszeit ca. 30 Min. + 3 ½ h Wartezeit

<i>Kuvertüre, weiß</i>	130 g	<i>in Stücke brechen und im Wasserbad langsam schmelzen (nicht zu heiß). Abkühlen lassen.</i>
<i>Gebäckröllchen (Russische Zigarren)</i>	60 g	<i>grob hacken und mit der Schokolade verrühren.</i>
<i>Sahne</i>	250 g	<i>steif schlagen, dabei</i>
<i>Vanillezucker</i>	1 Pk.	<i>einrieseln lassen. Schokolade unter die Sahne heben und glatt streichen.</i>
<i>Mandarinen</i>	6	<i>quer in dünne Scheiben schneiden. So dick schälen, dass die weiße Haut vollständig entfernt wird. Freiwerdenden Saft dabei auffangen.</i>
<i>Zucker</i>	100 g	<i>in einer Pfanne goldgelb karamellisieren. Mit Mandarinenensaft und ablöschen und alles erwärmen. Mandarinen darin wenden.</i>
<i>Orangenlikör</i>	75 ml	<i>Mit einem großen Löffel Nocken aus der Mousse abstechen und auf den 4 Desserttellern anrichten, mit Mandarinen und Sauce garnieren. Lecker ist die Karamellsauce auch über dem Mousse. Wer möchte kann je einen von</i>
<i>Würfelzucker</i>	4	<i>mit</i>
<i>Rum >50 Vol. %</i>	<i>etwas</i>	<i>in eine kleine Suppenkelle geben, mit einem langen Streichholz vorsichtig anzünden und über die Mandarinen und das Mousse träufeln. So lange flambieren, bis die Flamme ausgeht. Wer sich das nicht zutraut, kann den Rum auch einfach zu den Mandarinen gießen. Dann geht auch ein Rum mit weniger Vol. %..</i>

Der ideale Begleiter

[Sauvignon Blanc / Auslese](#)

