



# LEBKUCHENMOUSSE MIT KARAMELLISIERTEN ORANGEN



## QimiQ VORTEILE

- 100% natürlich, ohne Konservierungsstoffe, Zusatzstoffe und Emulgatoren
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Keine Eier notwendig
- Einfache und schnelle Zubereitung



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

### FÜR DAS MOUSSE

<b>250 g</b>	QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt
<b>100 g</b>	Lebkuchen
<b>100 g</b>	Dunkle Schokolade (40-60 % Kakaoanteil), geschmolzen
<b>20 g</b>	Zucker
<b>50 ml</b>	Milch
<b>1 EL</b>	Weinbrand
<b>1 Msp.</b>	Lebkuchengewürz
<b>250 g</b>	Vollrahm, geschlagen

### FÜR DIE ORANGEN

<b>3</b>	Orange(n)
<b>40 g</b>	Zucker
<b>30 ml</b>	Orangenlikör, Cointreau

## ZUBEREITUNG

1. Für das Mousse ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
2. Lebkuchen (ohne Oblaten und Glasur) in einem Mixer fein zerkleinern.
3. Lebkuchenbrösel, geschmolzene Schokolade, Zucker, Milch, Cognac und Lebkuchengewürz dazumischen.
4. Geschlagenen Rahm unterheben.
5. Mousse in Dessertschalen füllen und mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).
6. Für die Orangen, eine Orange auspressen, Schale abreiben. Restliche Orangen filetieren.
7. Zucker in einem Topf karamellisieren. Mit Orangensaft ablöschen, Orangenschale dazugeben und so lange köcheln, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Orangenlikör dazugeben. Orangenfilets darin schwenken und abkühlen lassen.
8. Aus dem Lebkuchenmousse mit einem Löffel Nocken ausstechen, mit Karamellorangen auf Tellern anrichten.