



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

250 g	QimiQ Classic, ungekühlt
100 g	Lebkuchen
100 g	Dunkle Schokolade (40-60 % Kakaoanteil), geschmolzen
20 g	Zucker
50 ml	Milch
1 EL	Weinbrand
1 Msp.	Lebkuchengewürz
250 g	Sahne 36 % Fett, geschlagen

FÜR DIE ORANGEN

3	Orange(n)
40 g	Zucker
30 ml	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. Geschlagene Sahne unterheben.
5. Mousse in eine Schüssel 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.