



# LEBKUCHENMOUSSE MIT KARAMELLISIERTEN ORANGEN



## QimiQ AVANTAGES

- 100 % naturelle, sans conservateurs, additifs et émulsifiants
- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- L'utilisation d'œufs n'est pas nécessaire
- Préparation simple et rapide



15



simplement

## INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

### FÜR DAS MOUSSE

<b>250 g</b>	QimiQ Base crème, non réfrigéré
<b>100 g</b>	Pain d'épice
<b>100 g</b>	Chocolat noir (40-60% de cacao), fondu
<b>20 g</b>	Sucre
<b>50 ml</b>	Lait
<b>1 cs</b>	Cognac
<b>1 pointe(s)</b>	Épices pour pain d'épice
<b>250 g</b>	Crème entière, fouetté

### FÜR DIE ORANGEN

<b>3</b>	Orange(s)
<b>40 g</b>	Sucre
<b>30 ml</b>	Liqueur d'orange, Cointreau

## PRÉPARATION

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.