LEBKUCHENMOUSSE MIT KARAMELLISIERTEN ORANGEN

QimiQ VANTAGGI

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

15 semplicement

INGREDIENTI PER 4

FÜR DAS MOUSSE

250 g	QimiQ Classic,
100 g	Panpepato
100 g	Cioccolato nero (40-60% di cacao),
20 g	Zucchero
50	Latte
1	Brandy
1	Spezie per panpepato
250 g	Panna, 36 % di grassi,

FÜR DIE ORANGEN

3	arancia (arancie)
40 g	Zucchero
30	Liquore all’arancia, Cointreau

PREPARAZIONE

1. Für das Mouse 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.