

# Italienische Rezepte

## Espressomousse mit Orangensalat

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Desserts, Italien, Kaffee, Mousse

---

3	Scheib. weiße Gelatine	125 ml	heißer starker Espresso
125 g	Crème double	3	Orangen
2	Essl. Zucker	2	Essl. Orangenlikör oder Grappa
1	Teel. abgeriebene Zitronenschale		Minze zum Garnieren

---

(Bavarese al Caffè con Arance) Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. In der Zwischenzeit die Crème double, den Zucker und die Zitronenschale mit dem Schneebesen des Handrührgerätes in einer Rührschüssel steif schlagen.

Die Gelatine gut ausdrücken und in dem heißen Espresso unter Rühren auflösen. Etwas abkühlen lassen und unter die Crème mischen.

Die Crème etwa 2 Stunden kalt stellen, dabei anfangs mehrmals durchrühren, damit sich die Crème gut mit dem Espresso verbinden kann.

Zwei Orangen schälen und in Spalten teilen (filetieren). Die dritte auspressen. Den Orangensaft erhitzen und um die Hälfte einkochen lassen. Den Likör dazugießen, die Orangenfilets untermischen und ziehen lassen (bis die Mousse fest ist).

Von der Espressomousse mit einem Esslöffel Nocken abstechen, auf vier Teller setzen und mit dem marinierten Orangensalat umgeben. Mit Minzeblättchen garnieren.