

# Orangen-Mousse

Das Rezept von der Orangen-Mousse schmeckt leicht und süß-säuerlich-fruchtig. Ein Dessert, das man besonders in den Wintertagen genießen kann.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Ruhezeit:** 3,0 h

**Gesamtzeit:** 3,3 h



## Zutaten

### Für die Mousse

4 Stk.	<a href="#">Orangen</a> (reife)
0.5 Stk.	Zitronen (kleine)
100 g	Staubzucker
2 Stk.	<a href="#">Eier</a> (frische)
2 EL	Speisestärke
1 Prise	<a href="#">Salz</a>

### Für die Dekoration

Nach Belieben	<a href="#">Schlagobers</a>
Nach Belieben	<a href="#">Vanillezucker</a>
Nach Belieben	Haselnusskrokant

## Zubereitung

1. Für die **Orangen-Mousse** zuerst die Orangen auspressen (ca. 450ml).
2. Dann die Zitrone auspressen (ca. 2 Esslöffel oder nach Geschmack).
3. Nun beide Säfte in ein Sieb geben, um dem Saft vom Fruchtfleisch zu trennen. Dabei den Saft natürlich auffangen.

4. Jetzt die Eier sauber trennen (die Eiweiße bitte für später aufbewahren) und die Eigelbe, zusammen mit dem Staubzucker und der Speisestärke, in einen Topf geben. Alles miteinander verrühren.
5. Dann nach und nach den Orangensaft hinzufügen und die Masse glatt rühren.
6. Danach den Topf auf den Herd stellen und unter Rühren (mittlerer Hitze) köcheln lassen, bis die Masse wie in Etwa ein Pudding andickt. Anmerkung: Sollte die Masse zu Flüssig sein, kann man noch etwas Stärke mit ein wenig kaltem Wasser anrühren und die Masse abbinden. Hinterher die Masse vom Herd nehmen und eventuell nochmal abschmecken.
7. Nun die Eiweiße, mit einer Prise Salz steif schlagen.
8. Diese als nächstes nach und nach unter die warme Eigelb-Creme heben.
9. Jetzt die Mousse auf die Gläser/Schalen aufteilen und für ca. 3 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.
10. Vor dem Servieren das Obers, mit dem Vanillezucker steif schlagen.

## **Tipp**

Die Orangen-Mousse kann man zusätzlich noch mit einer Orangen-Scheibe dekorieren.