

# Orangen-Mousse mit Likör

Dessert » Creme-Dessert » Mousse

## Zutaten (6 Personen)

- » 500ml Schlagsahne
- » 100g Zucker
- » 250g Magerquark
- » 1 EL abger. Orangenschale
- » 100ml Orangensaft
- » 4 Blatt Gelatine
- » 2cl Orangenlikör
- » 3 Orange(n)

## Bewertung



### Beschaffung

guten Supermarkt



### Kosten

6-10€



### Zubereitungszeit

über 120min

## Zubereitung

1. 400ml Sahne mit Zucker, Quark, Orangenschale und -saft verrühren. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Orangenlikör in einem kleinen Topf erwärmen. Die Gelatine ausdrücken, im Likör auflösen, mit 3EL der Quarkmasse verrühren, dann unter die übrige Creme ziehen. Die übrige Sahne mit dem Handrührgerät steif schlagen und unterheben.

2. Eine Orange dick schälen und in 6 Scheiben teilen. Die Scheiben in Förmchenbodengröße ausstechen und in 6 Förmchen legen. Die Creme einfüllen, 3 Stunden kühlen.

3. Übrige Orangen dick schälen und die Filets aus den Trennhäuten schneiden. Zum Servieren die Förmchen kurz in heißes Wasser tauchen, Mousse auf Dessert-Teller stürzen und mit den Orangenfilets anrichten. Evtl. mit Orangenzen garnieren.

Nährwerte: 380kcal/E9g/F25g/KH27g pro Portion

angelegt am: 26.01.2004

Rezept-Nr: 862

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke