

Schokoladen-Espuma mit Orangen



Zubereitungszeit

30 Minuten + ca. 3 Stunden auskühlen lassen

Nährwerte

Pro Portion ca.

Kalorien: 410 kcal

Eiweiss: 4 g

Fett: 26 g

Kohlenhydrate: 39 g

Zutaten für 4 Portionen

1 Blatt	Gelatine
2 dl	Vollrahm
25 g	Zucker
100 g	Edelbitterschokolade mit einem Hauch von Orange, z. B. Bouquet d'Orange
6	Orangen
2 EL	Orangensirup
2 Prisen	Lebkuchengewürz

Zubereitung

1. Gelatine in reichlich kaltem Wasser einweichen. Rahm und Zucker erwärmen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Pfanne vom Herd nehmen. Gelatine gut ausdrücken und mit der Schokolade im Rahm auflösen. Masse in einen Rahmbläser geben. Ca. 3 Stunden auskühlen lassen.
2. Von den Orangen einige Zesten abziehen und mit dem Sirup kurz erhitzen. Zesten herausnehmen. Mit Sirup beiseitestellen. Orangen schälen. Fruchtfleisch in Würfel schneiden. Mit Lebkuchengewürz und Sirup mischen. Zum Servieren in Gläser verteilen. Für den Espuma Kapseln im Rahmbläser einsetzen. Schokoladen-Espuma auf die Orangen spritzen und mit Orangenzesten servieren.