

Kürbiskernöl-Schokoladenmousse



Nachspeise
Rezeptart



25 Minuten
Zubereitung



leicht
Schwierigkeit

4 Stunden Kühlzeit



Zutaten für 4 Portionen

125 g Schokolade, weiß
1 Ei
1 Eidotter
1 Prise Salz
40 g Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.
2 Blätter Gelatine
2 EL Orangenlikör
3 cl weißer Rum
300 g Obers

frisches Obst nach Belieben

Zubereitung

Schokolade im Wasserbad schmelzen, Ei, Eidotter, Salz und Kürbiskernöl unter die (lippenwarme) Schokolade rühren. Obers steif schlagen. Gelatine kurz in kaltem Wasser einweichen, gut ausdrücken, im Likör-Rumgemisch erhitzen bis sie sich aufgelöst hat und anschließend unter die Schokoladenmasse rühren. Geschlagenes Obers ebenfalls unter die kalte Schokoladenmasse ziehen. Mousse in vier Dessertgläser (Variante 1) oder eine große Schüssel (Variante 2) füllen, mit Frischhaltefolie abdecken und im Kühlschrank für mindestens vier Stunden kalt stellen.

Anrichten:

Variante 1: Dessertgläser vor dem Servieren mit frischem Obst garnieren.

Variante 2: Beim Anrichten einen Löffel oder Eisportionierer in heißes Wasser tauchen, damit Halbkugeln oder Nocken aus dem Mousse ausstechen und auf vorgekühlten Tellern anrichten, beliebig garnieren (z. B. mit einem Beerenragout bzw. Früchten der Saison).

**Rezept von Hans Peter Fink (steirischer Spitzenkoch) /
Foto: Stefan Kristoferitsch**