AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
mittel	30 Min.	Winter	Schweiz

BLUTORANGEN-MOUSSE



Rezept: Alice Kuhn-Donat, Wohlen - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Ein Dessert für festliche Anlässe, etwa für Weihnachten. Die Orangen und die Zitronen bringen eine wunderschön fein-säuerliche Note. (+6 Std. kühlen)

ZUTATEN (4 PERSONEN)

5 dl	Blutorangensaft, frisch	2 dl	Vollrahm
1	Zitrone, Saft	8 Bl	Gelatine
180 g	Zucker	4	Blutorangen

ZUBEREITUNG

1. Orangen- und Zitronensaft pressen. Rahm steif schlagen. Zucker, Rahm und nach Paketangabe aufbereitete Gelatine zum Saft geben und umrühren. 2 Std. kühl stellen.
2. Blutorangen schälen. Verbleibende, weisse Schalenteile unter warmem Wasser ablösen. Orangen in 4 mm dicke Scheiben schneiden und eine mittlere Schüssel voll damit auskleiden.
3. Die gekühlte Orangencreme durchrühren und sorgfältig in die mit Orangenscheiben ausgekleidete Schüssel giessen. Nochmals mind. 4 Std. im Kühlschrank fest werden lassen.