

Orangenmousse, einfach und schnell

300 ml frischer Orangensaft, sehr gut auch von Blutorange

40 g Zucker

100 g Schmand (saure Sahne)

200 g Sahne

6 Blatt Gelatine

- Saft der (Blut-)Orangen auspressen, Hälfte davon erhitzen,
- Gelatine einweichen (in kaltem Wasser)
- Gelatine in erhitztem Saft vollständig auflösen, 2. Hälfte hinzugießen (geliert dann etwas schneller)
- Zucker und Schmand hinzufügen, gelieren lassen
- Sahne steif schlagen, vorsichtig unterheben, in Gläser füllen, vollständig gelieren lassen

Bei unbehandelten Orangen kann die Schale abgerieben werden und für einen Kuchen / Mixgetränk / im Naturjoghurt als Orangenaroma eine weitere Verwendung finden.

Geschmacksverfeinerung: etwas Orangenlikör hinzufügen (1-3 EL)

