

Schokoladen-Mousse unter Orangensauce und Bits n´ Peaches

Zutaten für Schokoladen Mousse:

500 g Schokolade (Kuvertüre)

100 g Butter

1 Espressotasse Kaffee

8 Eier

100 g Zucker

1/2 TL Salz

Zutaten für Orangensauce:

1 EL Orangenmarmelade

1 EL Avocado

50 ml **Aloe Bits n´ Peaches**

50 ml Orangensaft

Zubereitung

Schokolade, Butter und Kaffee in einer Schüssel über Wasserdampf flüssig schlagen. Unter die flüssige Schokoladenmasse das Eigelb heben, Eiweiss zu Eischnee schlagen und vorsichtig unter die Masse ziehen. Danach für zwei Stunden in den Kühlschrank stellen. Für die Orangensoße alle Zutaten in den Mixer geben und anschliessend über das Schokoladen Mousse giessen.