Orangen Mousse



Von Kuchenfee

Für 8-12 Desserts. Hält gekühlt bis zu 3 Tage.

Hinweise:

Nach Bedarf entweder noch weich in Formen füllen oder im Kühlschrank angelieren & dann aufspritzen. ????

Für die Verwendung von Agartine 15g gemahlene Agartine mit 150ml O-Saft aufkochen, auskühlen lassen. Zuerst in die Schmandmischung einrühren & dann die Sahne unterheben.

VORBEREITUNG	BACKZEIT	RUHEZEIT	GESAMT
10 min	**35 min**	**n/a**	**45 min**

10 Portionen · Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

- **350 g** Sahne
  eiskalt
- **200 g** Schmand
- **150 ml** Orangensaft
  frisch gepresst
- **80 g** Zucker
  nach Bedarf weniger
- **5 Blatt** Gelatine

Werkzeuge

- Waage
- Küchenmaschine / Handrührgerät
- Schneebesen
- Spritzbeutel

Zubereitung

01 Gelatine in kaltem Wasser einweichen.

02 Sahne steif schlagen.

03 Schmand & Zucker verrühren.

04 Die Gelatine ausdrücken & mit einem Schluck des Orangensaft in der Mikrowelle auflösen. Den restlichen Saft einrühren. Die Mischung unter das Schmandgemisch rühren. Zum Schluss die Sahne in 2-3 Portionen unterheben.