

Schokoladenmousse mit Espresso und Orange

Gesamtzeit **5 Min.** **5 Min.** Vorbereitungszeit

Nährwertangaben (pro Portion):
2.534 kJ / 606 kcal

Fett: **54 g** Eiweiß: **7,5 g**
Kohlenhydrate: **22,5 g**

ZUTATEN

2 Portion(en)

60 g	dunkle Schokolade (85 % Kakaoanteil), geschmolzen
30 ml	Espresso
1 TL	<u>Kikkoman natürlich gebrauchte Sojasauce</u>
1	großes Ei, getrennt
1,5 TL	gemahlener Zimt
0,5	Orange, davon die Schale in Zesten
80 ml	Sahne, gekühlt
1 TL	Zucker
0,5	Orange, in Scheiben, zum Garnieren
1 TL	dunkle Schokolade, gerieben

ZUBEREITUNG

Schritt 1

60 g dunkle Schokolade (85 % Kakaoanteil), geschmolzen - **30 ml** Espresso - **1 TL** Kikkoman natürlich gebrauchte Sojasauce
Schokolade, Espresso und Kikkoman Sojasauce in eine mittelgroße Schüssel geben und glatt rühren.

Schritt 2

1 Eigelb - **0,5 TL** gemahlener Zimt - **0,5** Orange, davon die Schale in Zesten
Eigelb, Zimt und Orangenzesten zur Schokoladenmischung geben. Gut verrühren und beiseitestellen.

Schritt 3

80 ml Sahne, gekühlt - **1** Eiweiß - **1 TL** Zucker
Sahne in einer gekühlten Schüssel steif schlagen. In einer weiteren Schüssel Eiweiß mit Zucker zu steifem Eischnee verquirlen. Zunächst ein Drittel der Schlagsahne unter die Schokoladenmasse rühren, um sie aufzulockern, dann vorsichtig den Rest unterheben. Zum Schluss den Eischnee untermischen, bis keine weißen Streifen mehr zu sehen sind.

Schritt 4

0,5 Orange, in Scheiben, zum Garnieren - **1 TL** gemahlener Zimt - **1 TL** dunkle Schokolade, gerieben
Die Mousse auf zwei Gläser oder Schalen verteilen. Mindestens 2 Stunden oder bis zum Festwerden in den Kühlschrank stellen. Mit Orangenscheiben, Zimt und geriebener Schokolade garniert servieren.