Mousse au chocolat auf Himbeer-Spiegel

Für zwei Personen

Für das Mousse:

1 Orange	70 g Schokolade 45-50%	125 ml Sahne
1 TL Cognac		

Für den Himbeerspiegel:

100 g Himbeeren	1 Zitrone	2 TL Puderzucker
1 TL Himbeergeist		

Für die Garnitur:

6 Minzeblätter	Puderzucker

Für das Mousse die Kuvertüre hacken, im Wasserbad schmelzen und lauwarm abkühlen lassen. Währenddessen die Sahne steif schlagen und mit dem Teigschaber locker unter die Schokolade heben. Dann die Schale einer Orange reiben und den Abrieb unter die Schokoladenmasse heben. Zuletzt den Cognac dazugeben und das Mousse kalt stellen. Dann die Himbeeren pürieren, durch ein Sieb streichen und mit dem Puderzucker abschmecken. Dann den Saft einer Zitrone auspressen und das Himbeerpüree mit dem Saft und dem Himbeergeist abschmecken. Die Himbeersauce als Spiegel auf Tellern anrichten, die Mousse in Nocken darauf setzen und mit den Minzeblättern und dem Puderzucker garnieren.

Angela Rüping am 28. November 2014