

STAUD'S
WIEN



Kaffee
& Schokolade

STAUD'S
WIEN

Schoko-Kaffee-Mousse auf Orangensalat

Zutaten für 4-6 Personen

250ml Schlagobers | 1 Packung Sahnesteif | eine Prise gemahlene Kaffee | 3 unbehandelte Orangen |
40g Kristallzucker | 2 Gläser STAUD'S Kaffee & Schokolade

Zubereitung

Das Schlagobers gemeinsam mit der Packung Sahnesteif und einer Prise gemahlene Kaffee halb aufschlagen. Die beiden Gläser STAUD'S Kaffee & Schokolade untermengen, bis ein cremiges Mousse entsteht. Die Schale der Orangen abreiben, bevor diese geschält und filetiert werden. Den dabei entstehenden Saft auffangen und gemeinsam mit dem Kristallzucker und den Orangenzesten aufkochen und etwas einreduzieren lassen. Danach die Orangenfilets auf dem Teller platzieren und mit etwas Saft beträufeln. Zum Abschluss das Mousse mit Hilfe zweier Löffel zu schönen Nockerln formen und auf den Orangensalat setzen.

Genusstipp

Für den vollkommenen Kaffeegenuss mit einem Espresso genießen.



STAUD'S
Kaffee &
Schokolade

