

Kaffee-Macadamia-Mousse

Zutaten für 6 Portionen

100 g Macadamia-
nusskerne und
Macadamianüsse zum
Garnieren
200 ml Milch
4 Blatt weiße Gelatine
100 g Zartbitter-
schokolade
Mark 1 Vanilleschote
2 TL Instant-Kaffee
(wenn Kinder mitessen
1 TL Kakao nehmen)
400 g Schlagsahne
6 Eigelb (Eier: Größe M)
ca. 100 g Puderzucker

Außerdem

100 g Kumquats
(Bio, Mini-Orangen)
3 Orangen (davon 1 Bio)
50 g Zucker
nach Belieben
weihnachtliche
Zucker-Deko

1) Nüsse hacken, mit 100 ml Milch 2–3 Minuten cremig pürieren. Gelatine in kaltem Wasser einweichen.

Schokolade grob hacken. Vanillemark mit der übrigen Milch (100 ml), Schokolade, Kaffee und Macadamiacreme erwärmen, bis alles gelöst ist. Sahne halbsteif schlagen.

2) Eigelbe mit Puderzucker in einer Schüssel über dem heißen Wasserbad schaumig schlagen. Gelatine ausdrücken, unter Rühren darin auflösen. Die Eiercreme unter den Nuss-Mix rühren, abkühlen lassen. Nach und nach Sahne unterheben. Creme in Dessertgläser füllen. Zugedeckt kalt stellen.

3) Kumquats waschen, halbieren, entkernen. Bio-Orange waschen, Schale abreiben. Alle Orangen filetieren. Saft dabei auffangen. Zucker in einem Topf schmelzen. Orangensaft und -schale und 50 ml Wasser dazugeben. Aufkochen, bis der Zucker gelöst ist. Kumquats zugeben. 3 Min. köcheln. Vom Herd nehmen. Orangenfilets einrühren, kalt stellen

4) Nüsse grob hacken. Dessertgläser mit Kompott, Nüssen und nach Belieben weihnachtlicher Zucker-Deko garniert servieren.