



Für 5 Personen

1 Ei 1kl Pr. Salz 130 g Basic 30 (gelbe Schokolade von Zotter (WL) 250 ml Sahne 1cl Orangenlikör 2 Blatt Gelatine	Paprikasauce 100 g rote Paprika (pikant eingelegt) 1 TL Honig (WL)
--	--

So geht's:

Basic 30 grob hacken, und unter wiederholtem Umrühren im Wasserbad schmelzen lassen. Temperatur darf nicht über 45 °steigen. Anschließend auf 32 ° abkühlen lassen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen.

Ei mit Salz dickcremig aufschlagen, so lange bis die Masse deutlich an Volumen zugenommen hat. Orangenlikör erwärmen. Die ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Mischung in die Eimasse geben. Schlagsahne nicht zu fest schlagen. Die Schokolade unter die Eimasse rühren und anschließend das geschlagene Sahne unterheben. Mousse in eine Schüssel füllen, mit Frischhaltefolie zudecken und mindesten drei Std. kühl stellen.

Paprikasauce dazu reichen:

Paprika klein schneiden, mit 4 EL Wasser pürieren, durch ein Sieb streichen und mit Honig gut verrühren. Die Mousse damit garnieren.