MISSIO-SCHOKO-GUPFERL

GEFÜLLT MIT SPEKULATIUS-MOUSSE AN DUNKLEM SCHOKO-MARONI-MOUSSE UND MARINIERTEN ORANGEN-FILETS

6 Missio-Schoko-Gupferl, erhältlich bei Spar (die Mitte wird rund ausgestochen – die Reste für Suppe, Hauptspeise und Sauce verwenden)

SPEKULATIUS-MOUSSE

Zutaten

- 100 g Spekulatius
- 400 g Schlagobers
- 2 Eiweiß
- 125 g Mascarpone
- 2 EL Zucker
- 1 EL Amaretto

Zubereitung

1. Spekulatius fein mahlen
2. Schlagobers steif schlagen und beiseitestellen.
3. Eiweiß steif schlagen.
4. Mascarpone mit Zucker, Amaretto und Spekulatius-Krümeln verrühren.
5. Eine Hälfte des Schlagobers einrühren. Andere Hälfte unterheben, ebenso das Eiweiß.
6. Mousse in die Schoko-Gupferl dressieren und mindestens 1,5 Stunden oder über Nacht kühlstellen

SCHOKO-MARONI-MOUSSE

Zutaten

- 4 frische Eier
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 250 g Schokolade (zartbitter)
- 4 EL Maronenpüree
- 250 ml Schlagobers
- 40 ml Orangenlikör (Cointreau)
- 1 Prise Salz
- Abrieb einer Orange

Zubereitung

1. Eier trennen. Eiweiß mit einer Prise Salz sehr steif schlagen.
2. Sahne steif schlagen.
3. Eigelb mit Vanillezucker sehr schaumig rühren. Maronenpüree mitmixen. Orangenabrieb und Likör unterrühren.
4. Schokolade im Wasserbad schmelzen und unter die Eigelbmasse rühren.
5. Erst den steifen Eischnee, dann das Schlagobers unterrühren.
6. Über Nacht im Kühlschrank fest werden lassen.

MARINIERTE ORANGENFILETS

Zutaten

- 5 Orangen filetieren, den restlichen Saft ausdrücken
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 4 EL Grand Manier

Zubereitung

1. Orangenfilets mit Zucker bestäuben und mit Grand Manier und Orangensaft marinieren.
2. Über Nacht im Kühlschrank stehen lassen.

www.missio.at

Foto: Missio