

Lebkuchenmousse auf Orangen

2	Eigelb	
2 EL	Zucker	
1 EL	Kirsch	zu einer schaumigen Masse schlagen
1 EL	Lebkuchengewürz	beigeben mischen
100 g	Schokolade (70%)	schmelzen, zugeben sofort mischen
1,5 dl	Rahm	steif schlagen, unter die Lebkuchen-Schokolade-Masse mischen
2	Eiweiss	
1 Pr.	Salz	zu Schnee schlagen, darunter mischen, 4 Std. kühl stellen
2	Orangen	filetieren, den Saft auffangen
50 g	Zucker	karamellisieren
0,5 dl	Weisswein aufgefangener Orangensaft	ablöschen, etwas einkochen lassen beigeben, umrühren und sirupartig einkochen
	Orangenfilets	dazu geben und kühl stellen
50 g	Lebkuchen	in feine Stängeli geschnitten
		Orangenfilets auf 6 Teller verteilen, vom Mousse Nocken abstechen, dazu legen, Orangensirup über die Orangen geben, mit den Lebkuchenstreifen garnieren
		Tipp: vor dem Kühlstellen 50g Lebkuchenwürfeli unter das Mousse mischen oder das Mousse tiefkühlen und das Lebkuchen-Glace servieren