

# Rezept des Monats

## September

### Schokoladenmousse mit Honigsoße

100 g Zartbitterschokolade

6 cl kalter Espresso

5 Eier



2 Pak . Vanillezucker

50 g Zucker

200 ml Sahne



Für die Soße:

100 ml Orangensaft

1 EL Honig

1 TL Speisestärke

2 cl Weißwein



Schokolade in Stücke brechen und im Wasserbad schmelzen, Kaffee unterrühren. Eiweiß steif schlagen. Eigelb mit dem Zucker schaumig schlagen bis der Zucker völlig gelöst ist. Die Eigelb-Zuckermasse in die leicht abgekühlte Schokolade rühren. Anschließend die geschlagene Sahne und den Eischnee unterheben, in Gläser füllen und zugedeckt im Kühlschrank fest werden lassen (am besten über Nacht).

Für die Soße Orangensaft mit dem Honig in einen Topf geben und zum Kochen bringen, mit der (mit etwas Wasser angerührten) Stärke abbinden und kurz aufkochen lassen. Nach dem Erkalten den Weißwein unterrühren.

Die Soße zur Mousse reichen.

Viel Erfolg!