KIKKOMAN

# Schokoladenmousse mit Espresso und Orange

Gesamtzeit **5 Min.** **5 Min.** Vorbereitungszeit

Nährwertangaben (pro Portion):
**2'534 kJ / 606 kcal**

Fett: **54 g** Eiweiss: **7.5 g**
Kohlenhydrate: **22.5 g**

## ZUTATEN

**2 Portion(en)**

| | |
|---|---|
| **60 g** | dunkle Schokolade (85 % Kakaoanteil), geschmolzen |
| **30 ml** | Espresso |
| **1 TL** | Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce |
| **1** | grosses Ei, getrennt |
| **1.5 TL** | Zimt, gemahlen |
| **0.5** | Orange, davon die Schale in Zesten |
| **80 ml** | Rahm, gekühlt |
| **1 TL** | Zucker |
| **0.5** | Orange, in Scheiben, zum Garnieren |
| **1 TL** | dunkle Schokolade, gerieben |

## ZUBEREITUNG

### Schritt 1

**60 g** dunkle Schokolade (85 % Kakaoanteil), geschmolzen - **30 ml** Espresso - **1 TL** Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce
Schokolade, Espresso und Kikkoman Sojasauce in eine mittelgrosse Schüssel geben und glattrühren.

### Schritt 2

**1** Eigelb - **0.5 TL** Zimt, gemahlen - **0.5** Orange, davon die Schale in Zesten
Eigelb, Zimt und Orangenzesten zur Schokoladenmischung geben. Gut verrühren und beiseitestellen.

### Schritt 3

**80 ml** Rahm, gekühlt - **1** Eiweiss - **1 TL** Zucker
Rahm in einer gekühlten Schüssel steif schlagen. In einer weiteren Schüssel Eiweiss mit Zucker zu steifem Eischnee verquirlen. Zunächst ein Drittel des Schlagrahms unter die Schokoladenmasse rühren, um sie aufzulockern, dann vorsichtig den Rest unterheben. Zum Schluss den Eischnee untermischen, bis keine weissen Streifen mehr zu sehen sind.

### Schritt 4

**0.5** Orange, in Scheiben, zum Garnieren - **1 TL** gemahlener Zimt - **1 TL** dunkle Schokolade, gerieben
Die Mousse auf zwei Gläser oder Schalen verteilen. Mindestens 2 Stunden oder bis zum Festwerden in den Kühlschrank stellen. Mit Orangenscheiben, Zimt und geriebener Schokolade garniert servieren.