

**Dessert:**

**Allerlei Schoko von Mario Kotaksa**

**Zutaten für vier Personen**

*Dunkles Schokoladenmousse:*

250 g Kuvertüre, dunkel  
 2 Eier  
 1 Prise Salz  
 2 cl Kakaolikör, dunkel  
 2 cl Rum, braun  
 600 g Sahne, geschlagen

*Weißes Schokoladenmousse:*

250 g Kuvertüre, weiß  
 2 Eier  
 1 Prise Salz  
 2 cl Kakaolikör, hell  
 2 cl Rum, weiß  
 3 Blatt Gelatine  
 600 g Sahne, geschlagen

*Strudelteigblätter:*

2 Orangen, unbehandelt  
 200 g Strudelteig, gezogen  
 50 g Butter, flüssig  
 100 g Puderzucker

*Pudding:*

1 Orange, unbehandelt  
 600 ml Milch  
 200 ml Sahne  
 1 Schote Vanille  
 1 Ei  
 80 g Zucker  
 1 Prise Salz  
 200 g Kuvertüre, dunkel  
 20 g Kakaopulver  
 40 g Stärke  
 2 cl Rum  
 200 g Sahne, geschlagen

*Sorbet:*

1 Orange, unbehandelt  
 100 g Kuvertüre, dunkel  
 50 g Kuvertüre, Vollmilch  
 25 g Kakaopulver  
 100 ml Wermut  
 50 ml Portwein, weiß  
 20 ml Vodka  
 200 g Läuterzucker  
 3 EL Glukosesirup  
 500 ml Wasser

*Milchschaum:*

500 ml Milch



1 Schote	Vanille
150 g	Zucker
50 ml	Orangenlikör
30 g	Himbeeren
4 cl	Mandellikör

## Zubereitung

### *Dunkles Schokoladenmousse:*

Die Kuvertüre im Wasserbad zum schmelzen bringen. Die Eier mit einer Prise Salz aufschlagen und die flüssige Kuvertüre unterrühren. Den Kakaolikör und Rum zugeben und die geschlagene Sahne unterheben.

### *Weißes Schokoladenmousse:*

Die Kuvertüre im Wasserbad zum schmelzen bringen. Die Eier mit einer Prise Salz aufschlagen und die flüssige Schokolade unterrühren. Kakaolikör und Rum zugeben und die geschlagene Sahne unterheben. Die eingeweichte Gelatine in die warme Eiermasse geben.

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

### *Strudelteigblätter:*

Die Schale der Orangen abreiben. Die Strudelteigblätter mit flüssiger Butter bestreichen. Den Orangenabrieb darüber geben und mit Puderzucker bestäuben. Erneut so verfahren und anschließend auf einer Backmatte im vorgeheizten Backofen goldgelb und knusprig backen.

### *Pudding:*

Die Schale der Orange abreiben. Die Milch mit Sahne, Vanilleschote, Eigelb, Zucker, Salz, Kuvertüre, Kakao, Stärke, Orangenabrieb und Rum unter ständigem Rühren aufkochen und anschließend in eine Schüssel füllen. Nach einer kurzen Abkühlphase die geschlagene Sahne unterheben.

### *Sorbet:*

Die Schale der Orange abreiben. Die Kuvertüre mit dem Kakaopulver auflösen. Wermut, weißen Portwein, Vodka, Läuterzucker und Glukosesirup zugeben und alles zusammen mit Wasser aufkochen. Kaltrühren und mit Orangenabrieb in der Eismaschine frieren.

### *Milchschaum:*

Die Milch mit Vanille, Zucker und Orangenlikör einreduzieren und über die mit Mandellikör marinierten Himbeeren träufeln.

**Idee: Mario Kotaska**