

# Dattelmousse an Orangensauce

(6 Pers.) ( 244 Kilokalorien / 6,9 g Fett)

|            |   |   |
|------------|---|---|
| 200 g      | Datteln                                       | fein würfeln  |
| 4 dl       | Milch-Drink                                   |   |
| 1 TI       | Agar-Agar                                     | beides in eine Pfanne geben, quellen lassen   |
| 1 EI       | Stärkemehl                                    |   |
| 1 EI       | Honig od. Vollrohrzucker                      | alles unter Rühren aufkochen, 2 Min. köcheln lassen, Datteln zugeben, 10 Min. in der heissen Milch quellen lassen, anschliessend pürieren |
| wenig      | Zitronenschale                                | zugeben, alles auf 45°C abkühlen  |
| ev. 1-2 EI | Grand Marnier                                 |   |
| 100 g      | Joghurt                                       | zugeben, schnell vermischen   |
| 1 dl       | Halbrahm, steif                               | sofort, darunter ziehen, in eine Schüssel oder kleine Förmli füllen, 1 Std. kühl stellen.   |
|            |   | Portionenweise in Dessertteller anrichten, Orangensauce daneben verteilen   |
| 1          | Orange, in Scheiben<br>Zitronenmelisseblätter | Dessert damit garnieren   |



## **Orangensauce:**

|          |                |  |
|----------|----------------|--|
| 3 dl     | Orangensaft    |  |
| ev. ¼    | Orange, Schale |  |
| 1 EI     | Stärkemehl     |  |
| 2 EI     | Akazienhonig   | alles in einer Pfanne aufkochen, abkühlen lassen |
| ev. 1 EI | Grand Marnier  | nach Belieben darunterziehen                     |

## **Apfelmus:**

|          |           |  |
|----------|-----------|--|
| 600 g    | Äpfel     | schälen, in Schnitze schneiden   |
| ½ dl     | Apfelsaft | aufkochen, Apfelschnitze auf kleiner Hitze weichkochen, in einen Mixerbecher geben |
| 40(-70)g | Birnel    | zugeben und pürieren   |

## **Tipp:**

- Akazienhonig, Vollrohrzucker oder Birnel (Birrendicksaft) enthalten im Gegensatz zu Zucker noch Vitamine, Mineralstoffe und Aromastoffe und sind die gesündere Alternative zu Zucker.

- Agar-Agar geliert ca. bei 28°C. Deshalb muss beim Darunterziehen der kalten Zutaten schnell gearbeitet werden und sofort abgefüllt werden.