

# Chokolademousse med appelsin og pistaciekrokant

6 portioner



nem

Op til 35 Min.



## Ingredienser:

### Appelsin- og pistaciekrokant:

35 g sukker

15 g Dr. Oetker Appelsinskal

20 g pistacienødder, usaltede

### Chokolademousse:

1 brev Dr. Oetker Cake Mousse

Chocolate

1 ½ dl letmælk

1 dl piskefløde

### Pynt:

2 dl piskefløde

6 chokoladeskåle

1 appelsin

Dr. Oetker Toffee Dessertsauce

### Redskaber:

håndmixer

Dr. Oetker engangssprøjteposer

Dr. Oetker stjernetyl; ø 16 mm

## 1 Appelsin- og pistaciekrokant:

Smelt sukker på en pande ved svag varme og kom derefter appelsinskal og pistacienødder i. Vend dem i den varme karamel og hæld det ud på et stykke bagepapir. Afkøl krokanten og hak den fint.

## 2 Chokolademousse:

Bland posens indhold med mælk og 1 dl piskefløde. Pisk først kort med en håndmixer på laveste hastighed og derefter 3 minutter på højeste hastighed. Fyld chokolademoussen i en sprøjtepose med en stjernetyl. Sprøjt moussen ud i chokoladeskålene og stil dem på køl i mindst 1 time.

## 3 Pynt:

Pisk fløden til flødeskum.

Skær skrællen inklusiv alt det hvide af appelsinen. Skær derefter fileter af appelsinen ved at skære imellem de hvide membraner indtil alle appelsinfileterne er fri.

Servér de fyldte chokoladeskåle toppet med flødeskum, appelsin- og pistaciekrokant, appelsinfileter og Toffee Dessertsauce.



Dr. Oetker Danmark A/S

**Tip:**

Hvis du ikke kan få chokoladeskåle, så køb små krokantskåle eller vaffelskåle istedet, eller anret i små dessertglas og drys med lidt hakket mørk chokolade.

