

# ČOKOLÁDOVÝ MOUSSE S POMERANČOVÝM ŽELÉ

ADVENT, MIKULÁŠSKÁ, VÁNOCE. ROZZÁŘENÁ SVÁTEČNÍ NÁLADA A DOMÁCÍ POHODA. ZKRÁTKA DOBA NÁVŠTĚV, K NÍMŽ JE ČOKOLÁDOVÝ DEZERT SKVĚLOU POZVÁNKOU.

## PRO 4 OSOBY POTŘEBUJETE:

150g	kvalitní 70% hořké čokolády
250ml	33% smetany ke šlehání
1 sáček	vanilinového cukru
12ks	klasických kulatých piškotů
4cl	brandy
	mletá skořice
2	šťavnaté pomeranče
1 sáček	cukrárenského želé Dr. Oetker
70g	krupicového cukru
3dcl	vody

intercatering



## POJĎME NA TO:

Čokoládu rozlámejte do kastrolku, přidejte šlehačku, vanilínový cukr, špetku mleté skořice. Za stálého míchání na mírném ohni čokoládu ve smetaně rozpusťte. Kastrol s rozpuštěnou čokoládou vložte do studené vody, co nejrychleji zchlaďte, poté na 10 - 15 minut vložte do mrazáku. Ledově vychlazený, ne však namrzlý, vyšlehejte elektrickým šlehačem do pevné pěny. Do nachlazených pohárků rozdělte polovinu připraveného čokoládového moussu. Přidejte po třech piškotech, namočených v brandy. Skleničky doplňte druhou polovinou krému a vložte do ledničky.

Jeden pomeranč pečlivě oloupejte a nakrájejte na 1cm kostky. Druhý pomeranč vymačkejte a šťávu spolu s 3 dcl studené vody a cukrem přiveďte k varu. Odstavte ze sporáku a vmíchejte červené cukrárenské želé Dr. Oetker. Pozor – již se nesmí vařit! Do hotového želé vložte pokrájený pomeranč a lehce promíchejte. Na vychlazený čokoládový krém lžící opatrně nalejte želé, aby na krému vytvořilo slabou vrstvu, a tak, aby se čokoládou nezkalilo. Po jeho částečném zatuhnutí do skleniček rozdělte zbylé pomerančové želé.

S dobře vychlazeným čokoládovo-pomerančovým mousem učiníte šťastným každého návštěvníka. A o to přeci jde, ne?

Dobrou chuť Vám přeje, Jirka Zeman

## MŮJ TIP:

Máte-li náhodou doma dostatek ledu, můžete začít šlehat čokoládový mousse zcela horký. Vložte kastrolek do mísy s ledem a dejte se do toho. Hotová čokoládová pěna bude ještě hladší a ještě báječnější.