



## WALNUSS-KAFFEE-MOUSSE AUF ORANGENSALAT

### **Zutaten für 8 Portionen:**

#### Walnuss-Kaffee-Mousse:

- 250 g QimiQ, zimmerwarm
- 125 g Mascarpone, Halbfettstufe
- 125 ml Milch 1,5% Fett
- 1 EL Instantkaffeepulver
- 6 EL Zucker
- 50 g Walnusskerne, grob gehackt
- 250 ml Schlagobers/-sahne, geschlagen

#### Orangensalat:

- 500 g Orangen, geschält
- 1 EL Ahornsirup
- Zitronensaft nach Geschmack

### **Zubereitung:**

- Für das Walnuss-Kaffee-Mousse QimiQ glattrühren.
- Mascarpone, Milch, Instantkaffeepulver und Zucker dazugeben und solange rühren bis sich das Kaffeepulver aufgelöst hat. Ist die Creme zu flüssig im Kühlschrank fest werden lassen.
- Creme nochmals glattrühren, Walnusskerne mit Schlagobers unterheben und über Nacht im Kühlschrank fest werden lassen.
- Für den Orangensalat die Orangen vierteln und in Scheiben schneiden, mit Ahornsirup und Zitronensaft abschmecken.
- Orangensalat auf einem Teller anrichten, mit zwei Esslöffeln Nocken aus dem Mousse ausstechen und auf dem Orangensalat setzen.