

# Marzipan-Mohn-Mousse

Zutaten für 4 Gläser:

4 Blatt Gelatine  
150 g Marzipan-Rohmasse  
250 ml Milch  
2 EL gemahlener Mohn  
2 Eier (Größe M)  
40 g Zucker  
200 g Schlagsahne  
50 g Mandelblättchen  
1 unbehandelte Orange  
2 TL Puderzucker

1. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Marzipan grob raspeln. Milch, Mohn und Marzipan in einem Topf erhitzen. Unter Rühren einmal aufkochen und vom Herd ziehen. Eier trennen. Eigelbe und Zucker mit den Schneebesen des Handrührgerätes dick-cremig rühren. Etwas Marzipan-Mohnmasse unterrühren. Eiercreme zu der restlichen Mohnmasse in den Topf geben. Alles vorsichtig unter Rühren erhitzen, bis die Masse noch etwas mehr andickt (dabei aber nicht kochen lassen). In eine Schüssel umfüllen.
2. Gelatine ausdrücken, unter die heiße Creme rühren. Kalt stellen, bis die Creme zu gelieren beginnt. Erst Eiweiß, dann Sahne steif schlagen. Beides unter die Mohncreme heben. In 4 Gläser (à ca. 300 ml Inhalt) füllen und mindestens 2 Stunden kalt stellen.
3. Mandeln in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten, herausnehmen. Orange waschen, trocken reiben und Zesten abziehen. Orange so schälen, dass die weiße Haut vollständig entfernt wird. Filets mit einem scharfen Messer zwischen den Trennhäuten herauslösen. Kurz vor dem Servieren Mandeln in die Gläser verteilen, mit Puderzucker bestäuben. Mit Orangenfilets und -zesten verzieren.