

# Hier und heute



## **Schichtdessert im Glas mit weißer Schokolade und Blutorangen-Coulis**

Genuss im Glas: Konditormeisterin Theresa Knipschild macht ein Schichtdessert mit weißer Schokolade und Blutorangen-Coulis..

### **Rezept**

## **Schichtdessert im Glas mit weißer Schokolade und Blutorangen-Coulis**

von Theresa Knipschild für 4-6 Gläser

### **Zutaten für die Creme**

- 60 g weiße Kuvertüre
- 2 Blätter Gelatine
- 400 ml Sahne
- Abrieb einer halben Bio-Orange

### **Zutaten für den Blutorangenspiegel**

- 300 ml Blutorangensaft, frisch gepresst aus circa vier Blutorangen
- 4 Blätter Gelatine
- Zucker nach Geschmack
- Abrieb einer halben Bio-Orange
- optional: etwas Vanillearoma

### **Zutaten für die Dekoration**

- gehobelte, geröstete Mandeln und ein paar Blätter frische Minze

### **Zubereitung**

Für den Blutorangenspiegel die Gelatineblätter in kaltem Wasser einweichen. Blutorangensaft in einem Topf leicht erwärmen. Die Gelatine ausdrücken und in den Saft einrühren. Mit wenig Zucker und Orangenabrieb abschmecken. Die erste Schicht in Gläser füllen. Gläser kalt stellen.

Weißer Schokolade fein hacken. Die Gelatineblätter in kaltem Wasser einweichen. 200 ml Sahne einmal aufkochen und über die weiße Schokolade geben. Eine Minute warten und alles zu einer homogenen Masse verrühren. Die restliche Sahne zugeben. Gelatine ausdrücken und alles schlierenfrei verrühren. Mit etwas Orangenabrieb und Vanille abschmecken. Die Sahnemischung auf den gelierten Blutorangensaft ins Glas geben, danach wieder kalt stellen. So entsteht eine schöne Trennung der Schichten. Die Masse muss nun wieder fest werden. Dann wieder mit dem Blutorangenspiegel fortfahren. Falls Spiegel oder Creme in der Zwischenzeit zum Eingießen zu fest geworden sind, leicht erwärmen.

Falls das nicht gewünscht ist, zuerst die Sahnemischung in Gläser geben und mindestens 30 Minuten kalt stellen. Danach den Blutorangenspiegel eingießen.

Wer mag, serviert das Dessert mit frischen Blutorangenfilets, Minzblättchen und gehobelten, gerösteten Mandeln.