

## ORANGEN-BIER-MOUSSE

<b>NR</b>	<b>MENGE</b>	<b>ZUTAT</b>	<b>ZUBEREITUNG</b>
1	1 Pkch	Weißer Gelatine	Einweichen und nach Packungsaufschrift auflösen.
2	3	Biologische Orangen	Waschen, abreiben, die Schale auf der feinen Seite einer Vierkantreibe abreiben.
3	Alle	Orangen	Halbieren, auspressen und den Saft durch ein Sieb in eine Schüssel sieben.
4	2	Eier	Trennen.
5	250 ml	Pils	Abmessen und in einen Kochtopf geben.
6	120 g	Zucker	Zusammen mit
7	Dem ganzen	Orangensaft	Sowie
8	Der ganzen	Orangenschale	Zufügen, aufkochen und die Flüssigkeit auf ca. 250 ml einkochen lassen.
9	Die ganze	Reduktion	In eine Metallschüssel füllen (kein Glas, da die Schüssel ansonsten zerspringen würde!) und im Gefrierschrank auf 30 Grad abkühlen lassen.
10	Die ganze	Aufgelöste Gelatine	Mit dem abgekühltem Biersud verrühren. Sobald die Creme zu gelieren beginnt:
11	200 ml	Sahne	In einen Rührbecher geben und steif schlagen.
12	Die ganze	Sahne	Auf den Biersud gleiten lassen und unterheben. Rührquirle und Rührbecher gründlich säubern.
13	Beide	Eiweiße	In die Rührschüssel geben und zu steifem Schnee schlagen.
14	Den ganzen	Eischnee	Ebenfalls auf den Biersud gleiten lassen und mit einem Handschneebeesen vorsichtig unterheben, bis eine glatte Masse entstanden ist.
15	Die ganze	Creme	In eine Servierschüssel füllen und glatt streichen. Im Kühlschrank mindestens zwei Stunden erstarren lassen.