Blutorangen Mousse auf knusprigem Haferflocken-Boden



Zutaten Boden

- 200 g Haferflocken
- 80 g brauner Zucker
- 20 g Backkakao
- 60 g geschmolzene Butter
- 1 Eiweiß

Zutaten Mousse

- 6 Blatt Gelatine
- 300 ml frisch gepresster Blutorangensaft
- 150 g Frischkäse
- 50 g Zucker
- 200 ml Schlagsahne

Zubereitung

- Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- Alle Zutaten für den Haferflocken-Boden in eine Schüssel geben und mit einem Löffel alles gut mischen.
- Die Haferflocken-Masse in eine Tarteform füllen, den Boden andrücken und einen Rand hochziehen.
- Im vorgeheizten Backofen bei 180° C Ober-/Unterhitze auf der zweiten Schiene von unten 15 Minuten backen.
- Nach dem Backen den Haferflocken-Boden in der Tarteform vollständig auskühlen lassen.
- Für die Füllung die Gelatine 5 Minuten in kaltem Wasser einweichen.
- Frisch gepresster Blutorangensaft in einem Topf, bei mittlerer Hitze, erwärmen und die ausdrückte Gelatine darin auflösen, Topf von der Herdplatte ziehen.
- Frischkäse und Zucker hinzufügen und mit einem Schneebesen unterrühren.
- Schlagsahne schnittfest aufschlagen, unter die flüssige Masse heben und anschließend auf den Haferflocken-Boden gießen.
- Den Kuchen mindestens 2 Stunden im Kühlschrank kalt stellen.

Portionsgröße: 1 Tarteform 24 cm
Zubereitungszeit: 30 Minuten
Backzeit: 15 Minuten
Schwierigkeitsgrad: normal

lissis-passion.de©