



# Schokoladen-Mille feuille mit Karamell-Orangen

Zeit gesamt  
5h 20min

Zubereitungszeit  
20min

Schwierigkeit  
Mittel



## Zutaten

für 4 Portionen

Schmelzschokolade, zartbitter	200 g
Eier	3 St.
Zucker	10 EL
Schlagsahne	200 g
Blätterteig	1 St.
Orangen	2 St.
Orangensaft	100 ml
Speisestärke	2 TL
Aprikosenkonfitüre	4 TL
Puderzucker	2 TL

## Zubereitung

1. Schokolade klein hacken, in eine Schüssel über einem heißen Wasserbad schmelzen und lauwarm abkühlen lassen.
2. Eier trennen. In einer Schüssel 2 Eigelbe und 2 EL Zucker cremig aufschlagen. Lauwarme Schokolade unter ständigem Rühren unterheben. In einem hohen Gefäß Eiweiß steif schlagen und unter die Eigelb-Schoko-Masse rühren.
3. In einem hohen Gefäß Sahne steif schlagen und ebenfalls unter die Eigelb-Schoko-Masse heben. Die Mousse für ca. 2–3 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen.
4. Ofen auf 160 °C (Umluft) vorheizen. Blätterteig ausrollen, in jeweils 4 große, 4 mittlere und 4 kleine Quadrate schneiden, mit dem übrigen Eigelb bestreichen und gleichmäßig mit 3 EL Zucker bestreuen. Blätterteig für ca. 10 Min. im Ofen kross backen.
5. Orangen schälen und in Scheiben schneiden. In einem Topf restlichen Zucker auf niedriger Stufe ca. 2 Min. karamellisieren, mit Orangensaft ablöschen und etwas einkochen. Speisestärke in einer Schüssel mit 2 EL Wasser anrühren und die Sauce damit abbinden. Orangenscheiben in den Topf geben und Topf vom Herd nehmen.
6. Die 4 großen Blätterteigquadrate mit Aprikosenkonfitüre bestreichen. Schokoladenmousse in einen Spritzbeutel füllen und auf die großen und mittleren Blätterteigscheiben spritzen. Blätterteig schichten, mit Puderzucker bestreuen und auf Teller verteilen. Mit Orangen-Sauce garniert servieren.

Guten Appetit!

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	809 kcal
Kohlenhydrate	84 g
Eiweiß	14 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	45 g