



Dessert

Orangencreme

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, lt = Liter, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

4 Blatt	Weisse Gelatine
¼ lt	frisch gepresster Orangensaft
2 Stück	Eier, in Eigelbe und Eiweisse getrennt
75 gr	Zucker
3 dl	Rahm (Sahne)
4 cl	Orangenlikör (Grand Marnier oder Cointreau)
1 Stück	Orange, unbehandelt

Zubereitung:

Gelatineblätter	Die Gelatineblätter 10 Minuten in kaltem Wasser einweichen.
Orangensaft	Den Orangensaft in eine Pfännchen erwärmen und die gut ausgedrückte Gelatine darin unter Rühren lösen. Abkühlen lassen.
Eigelbe, Zucker	Die Eigelbe zusammen mit dem Zucker schaumig schlagen und mit der abgekühlten Gelatinemasse vermischen.
Eiweisse	Die Eiweisse mit einer Prise Zucker zu Schnee schlagen. Danach unter die Gelatinemasse heben.
Rahm (Sahne)	Den Rahm steif schlagen und mit dem Orangenlikör parfümieren. Den geschlagenen Rahm unter die Gelatine/Eigelb-Masse heben. In einer Schüssel geben und im Kühlschrank fest werden lassen.
Orange	Die unbehandelte Orange unter heissem Wasser abbürsten und abtrocknen. Die Schale der Orange abreiben. Die Orange danach sorgfältig und vorsichtig schälen und das Fleisch in dünne Scheiben schneiden. Die Scheiben rund um die angerichtete Orangencreme drapieren und den Orangenraspel drüberstreuen.

Tipp:

Wer's säuerlich mag, kann den Saft einer halben Zitrone zum Orangensaft dazu geben. Besonders attraktiv wird dieser Dessert mit Blutorangen. Diese geben nicht nur eine leuchtendrote Farbe sondern auch ein äusserst feinwürziges Aroma.