

Orangencreme



Rezept für 10 Portionen
Dauer: ca. 340 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Sauerrahm / saure Sahne	120 g
Staubzucker / Puderzucker	120 g
Feinkristallzucker	2 Esslöffel
Eiweiß / Eiklar	6 Stk.
Orangenfrucht	7 Stk.
Natur-Joghurt / Naturjoghurt	500 g
Schlagobers / Rahm / Schlagsahne	1 Dose(n) / Becher
Blattgelatine / Gelatineblätter	10 Stk.

Zubereitung:

Unbehandelte Bio-Orangen verwenden!

Orangen vorsichtig auspressen - Schale wird verwendet!
Innenseite der Schale mit einem Löffel von Fruchtfleisch- und Faserresten befreien.

Gelatine in kaltem Wasser einweichen.

20 Esslöffel von dem Orangensaft in einem Topf erwärmen - Gelatine darin auflösen.

Joghurt, Sauerrahm, Staubzucker und den restlichen Orangensaft vermengen und die Gelatinelösung löffelweise vorsichtig unterheben.

Eiklar mit den 2 EL Kristallzucker zu Schnee schlagen, Schlagobers schlagen - beides unter die Orangencreme heben.

In die Orangenhälften füllen und über Nacht festwerden lassen.

Mit Schokolade anrichten - dazu passen sehr gut Brigittes Rumniegel.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-2125-Orangencreme.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at