

Orangencreme

für 6 Personen:

Menge	Zutaten
~ 3	unbehandelte Orangen
4	Eier
4 EL	Zucker
6 Blatt	Gelatine
200 ml	Schlagsahne (mind. 30% Fett)



© Marek Klimek

- Orangen waschen, gut abtrocknen und die Orangenschalen vorsichtig auf einer feinen Reibe abreiben.
- Abrieb auf einem Teller auffangen.
- Anschließend Orangen halbieren, auspressen und 1/3 des Saftes in einen Topf geben.
- Gelatineblätter einzeln aus der Packung nehmen und in einer Schale mit **kalt**em Wasser einweichen.
- Nach kurzem Einweichen die Blätter herausnehmen, leicht ausdrücken und in den Topf zu dem Orangensaft geben.
- Saft **leicht erwärmen** (nicht kochen!) und die Gelatine darin unter Rühren vollkommen auflösen.
- 2/3 des Orangenabriebs und den restlichen Orangensaft zufügen.
- Den Saft kurz abkühlen lassen und im Kühlschrank gelieren lassen.
- Eier in einer Schüssel aufschlagen und mit den Quirlen des Handrührgerätes verschlagen.
- Zucker einstreuen und alles schaumig bzw. weißschaumig schlagen, bis sich der Zucker vollständig gelöst hat.
- Sahne in einer extra Schale steif schlagen.
- Wenn die Gelatinemasse im Kühlschrank zu gelieren beginnt, diese vorsichtig unter die Ei-Zuckermasse rühren.
- Danach die Sahne (**etwas zur Dekoration zurücklassen**) unterheben.
- Die Orangencreme in eine Glasschale oder direkt in 6 hübsche Dessertschalen oder -gläser füllen, mit einem Sahnetuff garnieren und mit dem restlichen Orangenabrieb bestreuen.
- Bis zum Anrichten kühlen.

Tipp: Als Garnierung eignen sich gehobelte Mandeln, gehackte Pistazien oder Orangenfilets.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 235 g:

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
267 kcal	14,6 g	24,1 g	8,43 g	107 mg