

Rezeptidee der Woche



Zutaten

- ✓ 500 g Orangen
- ✓ 1 TL abger. Orangenschale
- ✓ 200 ml Sahne
- ✓ 10 g Vanillezucker
- ✓ 80 g weiße Kuvertüre
- ✓ 125 g Joghurt, 10%
- ✓ 2 Bl. Gelatine

Orangencreme

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Sahne mit dem Vanillezucker halbsteif schlagen und kühl stellen. Die Orangen auspressen (es werden 150 ml benötigt) und die Kuvertüre grob hacken. Orangensaft und-schale erwärmen, die Kuvertüre darin unter Rühren schmelzen. Gelatine ausdrücken und ebenfalls unter Rühren in der Saftmischung auflösen. Etwas abkühlen lassen, in eine Schüssel umfüllen, und den Joghurt nach und nach unterrühren. Die Schüssel in den Kühlschrank stellen, bis die Masse anfängt zu gelieren. Denn die Sahne unterheben und ca. 1 Stunde kühl stellen. Die Creme in Portionsgläser füllen, servieren und genießen.

