

Rezept

Orangencharlotte

Ein Rezept von Orangencharlotte, am 18.04.2024

Zutaten

30 Löffelbiskuits	5 Eigelb
150 ml frisch gepresster Orangensaft	100 g Puderzucker
80 ml Orangenlikör (z. B. Grand Marnier; oder Orangensaft)	3 Eiweiß
2 Orangen (davon 1 Bio-Orange) Eiswürfel	250 g Sahne
	100 ml Grenadinesirup

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 1 SPRINGFORM (CA. 20 CM Ø; CA. 6 STÜCKE) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 480 kcal

Zubereitung

1. Den Boden der Form mit Frischhaltefolie auslegen. Ca. 20 Löffelbiskuits aufrecht an den Rand stellen. Für die Creme die Eigelbe mit Orangensaft und Puderzucker in einer Schüssel über dem heißen Wasserbad in 10-15 Min. dick cremig aufschlagen, dann den Likör unterrühren. Eiswürfel in eine Schüssel geben. Die Schüssel vom Wasserbad nehmen, die Creme auf dem Eis kalt schlagen.
2. Eiweiße und Sahne getrennt steif schlagen. Eischnee und Sahne unter die Creme heben. Die Creme in die Form füllen, die restlichen Löffelbiskuits daraufdrücken. Die Charlotte 4-5 Std. in den Kühlschrank stellen.
3. Die Bio-Orange waschen und abtrocknen, die Schale dünn abschneiden und in sehr feine Streifen schneiden. Den Grenadinesirup aufkochen und offen ca. 1 Min. köcheln lassen. Orangenschale dazugeben und ca. 1 Min. mit köcheln lassen, beiseitestellen und abkühlen lassen.
4. Die Schale der übrigen Orange mit einem Messer entfernen. Die weiße Haut von beiden Orangen mit entfernen. Beide Orangen filetieren. Die Charlotte auf eine Servierplatte stürzen und die Folie abziehen. Orangenfilets und Orangenschalensirup auf der Charlotte verteilen.