

Rezept

# Orangen Schokoladen-Creme

Ein Rezept von Orangen Schokoladen-Creme, am 25.04.2024

## Zutaten

- |                            |                                   |
|----------------------------|-----------------------------------|
| <b>1</b> Bio-Orange        | <b>100 g</b> Zartbitter-Kuvertüre |
| <b>2 EL</b> Puderzucker    | <b>2 EL</b> neutrales Pflanzenöl  |
| Glas mit Deckel (à 200 ml) |                                   |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 6 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 140 kcal

## Zubereitung

1. Die Orange heiß abwaschen und gründlich trocken reiben. Die Schale fein abreiben und 2 EL Saft auspressen. Kuvertüre grob hacken und im warmen Wasserbad unter gelegentlichem Rühren schmelzen lassen.
2. Orangensaft, Orangenschale, Puderzucker und das Öl gründlich unter die geschmolzene Kuvertüre rühren, bis alles gut vermischt ist. In das Glas abfüllen, dieses verschließen und die Creme im Kühlschrank aufbewahren.