Rezept

Orangencreme

Ein Rezept von Orangencreme, am 04.07.2025

Zutaten

2	Saftorangen mit unbehandelter Schale
6 Blatt	weiße Gelatine
100 g	Zucker
200 g	Sahne
1	unbehandelte Zitrone
3	Eigelbe
300 g	Joghurt
	eventuell weiße Schokolade und abgeriebene Orangenschale zum Garnieren

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 8 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 440 kcal

Zubereitung

1. Die Orangen und die Zitrone heiß abwaschen und die Schale fein abreiben. Dann die Früchte halbieren und auspressen.

2. Die Gelatineblätter in kaltem Wasser weich werden lassen. Fürs Wasserbad einen breiten Topf zur Hälfte mit Wasser füllen und erhitzen, aber nicht kochen. Jetzt braucht man nur noch eine hohe Rührschüssel aus Metall, die in den Topf hineinpaßt (oder einfach einen kleineren Topf). Eigelbe mit dem Zucker in die Schüssel geben, mit den Quirlen vom Handrührgerät glattrühren.

3. Die Schüssel nun in den Topf mit dem heißen Wasser setzen, abgeriebene Schale und Saft von Orangen und Zitrone dazu und im Wasserbad weiterrühren, bis die Masse schaumig, leicht und luftig ist. Schnell runter vom Herd.

4. Die Gelatineblätter leicht ausdrücken, nacheinander in die Creme rühren und auflösen. Kurz abkühlen lassen, dann Joghurt untermischen. 5-10 Minuten kalt stellen.

5. Die Sahne mit den (sauberen) Quirlen steif schlagen, locker unterziehen. Die Creme nun in 6 oder 8 kleine Förmchen oder in eine große Form füllen und im Kühlschrank richtig kalt und fest werden lassen. Wer möchte, garniert mit geraspelter weißer Schokolade und abgeriebener Orangenschale.