Rezept

Orangencreme mit Bittergelee

Ein Rezept von Orangencreme mit Bittergelee, am 12.10.2024

Zutaten

3-4	Orangen (je nach Größe)
1 TL	Speisestärke
100 g	Sahne
1 EL	Zucker
4 EL	Aperol
1 Blatt	weiße Gelatine
2	Eigelb (Größe M)
1 EL	Orangenmarmelade

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 385 kcal

Zubereitung

1. Von den Orangen 2 Stück bis ins Fruchtfleisch schälen, sodass auch die weiße Haut entfernt ist. Mit einem scharfen Messer die Filets zwischen den Trennhäutchen herausschneiden, den Saft auffangen.

2. Den aufgefangenen Orangensaft mit dem Likör in ein Töpfchen geben und erhitzen. Die Speisestärke mit 1 EL kaltem Wasser anrühren, hinzufügen und unter Rühren aufkochen. Vom Herd nehmen, die Orangenfilets untermischen und in zwei Gläser (ca. 200 ml Fassungsvermögen) verteilen. In den Kühlschrank stellen.

3. Die Gelatine 10 Min. in kaltem Wasser einweichen. Inzwischen die übrige(n) Orange(n) auspressen (ergibt ca. 100 ml Saft). Die Sahne steif schlagen.

4. Die Eigelbe mit dem Zucker in 3-4 Min. mit dem Handrührgerät cremig aufschlagen, Orangensaft und Marmelade unterrühren. Die Gelatine ausdrücken, in einem Töpfchen erwärmen und auflösen und unter die Creme rühren. Zum Schluss die Schlagsahne unterheben. Die Orangencreme auf das Bittergelee in die Gläser geben, zugedeckt mindestens 2 Std. kalt stellen.