

Rezept

Orangencreme mit Schokosauce

Ein Rezept von Orangencreme mit Schokosauce, am 18.12.2025

Zutaten

| | | | |
|--------------|-----------------------|---------------|---------------------|
| 3 | Orangen (1 davon Bio) | 100 g | + 1 EL Zucker |
| 2 EL | Zitronensaft | 5 TL | Speisestärke (50 g) |
| 225 g | Sahne | 200 ml | Milch |
| 50 g | Nuss-Nugat-Creme | 1 TL | Kakaopulver |

nach Belieben halbierte Orangenscheiben und
geschlagene Sahne zum Verzieren

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 470 kcal

Zubereitung

1. Die Bio-Orange waschen, trocken reiben und die Schale fein abreiben. Orangen auspressen. 350 ml Wasser mit der Orangenschale und 100 g Zucker aufkochen.
2. Den Orangensaft mit Wasser zu 350 ml auffüllen. Zitronensaft und 50 ml Wasser mit 4 TL (40 g) Stärke verrühren und mit dem Orangensaft verrühren. Orangensaftmischung mit einem Schneebesen langsam unter Rühren in das kochende Zuckerwasser rühren. Alles unter Rühren aufkochen. Vom Herd nehmen und auskühlen lassen.
3. Für die Sauce 100 g Sahne und 150 ml Milch aufkochen. Die Nuss-Nugat-Creme, 1 EL Zucker und den Kakao in die Sahnemilch rühren. 50 ml Milch und 1 TL (10 g) Stärke verrühren und in die kochende Sahnemilch rühren. Einmal aufkochen lassen. Unter gelegentlichem Rühren auskühlen lassen.
4. 125 g Sahne steif schlagen und mit einem Schneebesen gleichmäßig unter die erkaltete Orangencreme heben. Die Creme in Dessertgläser geben und mindestens 3 Std. kalt stellen.
5. Zum Servieren etwas Schokosauce auf die Orangencreme geben und nach Belieben mit Orangenscheiben und Sahne verzieren. Den Rest der Schokosauce dazu reichen.