

Rezept

Orangentrifle

Ein Rezept von Orangentrifle, am 17.04.2024

Zutaten

40 g Speisestärke	600 ml Orangensaft
2 EL Zitronensaft	300 g Sahne
40 g Zucker	Mark von 1/2 Vanilleschote
Salz	5 Orangen
300 g Zitronenkuchen (Fertigprodukt)	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 520 kcal

Zubereitung

1. Speisestärke mit 100 ml Orangensaft und dem Zitronensaft verrühren. 400 ml Orangensaft mit 100 g Sahne, Zucker, Vanillemark und 1 Prise Salz aufkochen. Von der Herdplatte ziehen, die Stärkemischung unterrühren, nochmals auf die Herdplatte stellen, aufkochen und ca. 2 Min. bei schwacher bis mittlerer Hitze offen kochen lassen. Vom Herd nehmen, Frischhaltefolie direkt auf die Puddingoberfläche legen und den Pudding abkühlen lassen.
2. Die Orangen bis ins Fruchtfleisch schälen, sodass die weiße Innenhaut entfernt wird. Bei 3 Orangen die Fruchtfilets aus den Trennhäutchen herausschneiden. Restliche Orangen quer in dünne Scheiben schneiden. Zitronenkuchen in Scheiben schneiden. Die restliche Sahne steif schlagen und unter den Pudding heben. Eine Schüssel mit dem Kuchen auslegen und diesen mit dem restlichen Orangensaft tränken. Die Orangenfilets darauf verteilen und mit der Puddingmasse bedecken. Die Orangenscheiben auf dem Pudding verteilen.