

Rezept

# Schoko-Orangen-Creme

Ein Rezept von Schoko-Orangen-Creme, am 20.04.2024

## Zutaten

**400 g** Sahne

**4** sehr frische, zimmerwarme Eier

**1** Bio-Orange

**400 g** Bitterschokolade "Orange"

**2 EL** Zucker

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 10 Gläschen (je ca. 120 ml Inhalt) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 370 kcal

## Zubereitung

1. Die Sahne steif schlagen. Die Schokolade grob hacken. Für ein heißes Wasserbad in einen größeren Topf Wasser 5 cm hoch einfüllen und erhitzen. Die Schokolade in einen kleineren Topf oder eine Metallschüssel geben, über das kochende Wasser hängen und unter Rühren schmelzen lassen.
2. Die Eier sorgfältig trennen, damit im Eiweiß keine Fettspuren enthalten sind. Die Eiweiße steif schlagen, dabei 1 EL Zucker einrieseln lassen.
3. Die Eigelbe mit dem übrigen Zucker mit dem Handrührgerät in ca. 3 Min. cremig aufschlagen. Die geschmolzene Schokolade unterrühren. Erst die geschlagene Sahne, dann den Eischnee mit einem Teigspatel unterheben. Creme in 10 Gläser füllen.
4. Die Orange heiß abwaschen, die Schale mit einem Sparschäler dünn abschälen und diese in feine Streifen schneiden. Die Cremes damit garnieren und in 4-5 Std. im Kühlschrank fest werden lassen.