

## Rezept

# Zuppa Romana

Ein Rezept von Zuppa Romana, am 18.12.2025

## Zutaten

<b>1</b> Sandkuchen (selbst gemacht oder gekauft, ca. 400-500 g)	<b>2</b> Orangen
	<b>5 EL</b> Puderzucker
<b>1 EL</b> Orangenlikör (nach Belieben)	<b>1 Päckchen</b> Sahnehägerpulver (zum Kochen)
<b>500 ml</b> Milch	<b>200 g</b> Sahne
<b>100 g</b> Früchtemix (Fertigprodukt oder klein gehackte kandierte Früchte)	<b>1 Päckchen</b> Sahnesteif
	4-5 kandierte Zitronenscheiben
<b>20 g</b> Pistazienkerne (oder Pinienkerne)	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 12 Stücke | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 330 kcal

## Zubereitung

1. Kuchen längs in 3 Scheiben schneiden. Saft der Orangen auspressen. 3 EL Puderzucker schmelzen lassen, Orangensaft zugeben und unter Rühren 1 Min. kochen, dann abkühlen lassen. Nach Belieben Likör untermischen. Kuchen damit beträufeln.
2. Das Puddingpulver mit 100 ml Milch und 2 EL Puderzucker verrühren. 400 ml Milch erhitzen, angerührtes Puddingpulver zugeben und unter Rühren kurz aufkochen lassen. Den Pudding unter gelegentlichem Rühren abkühlen lassen.
3. 100 g Sahne steif schlagen, nach und nach den Pudding untermischen. Kuchenscheiben mit Creme bestreichen, mit Früchtemix bestreuen und aufeinandersetzen. 2 Std. kalt stellen. Übrige Sahne mit Sahnesteif steif schlagen, in einem Spritzbeutel mit Lochtülle auf die Torte spritzen. Mit kandierten Zitronenscheiben und Pistazienkernen verzieren.