

Kalte Orangencreme

Zutaten für 6 Personen:

125 ml Blutorangensaft
3 TL Gelatine
4 Eigelb
125 g Puderzucker
325 ml Milch
1 TL fein geriebene Blutorangenschale
250 ml Sahne

Zubereitung:

Eine große Schüssel kalt stellen. 6 Puddingformen à 125 ml mit etwas Mandel- oder mildem Olivenöl leicht einfetten. Den Orangensaft in eine kleine Schüssel gießen, mit der Gelatine bestreuen und beiseite stellen.

Eigelb und Zucker in einer kleinen Schüssel verquirlen. Milch und Orangenschale erhitzen und nach und nach dazugießen, dabei weiterquirlen. Alles in den Topf geben und verrühren, bis die Creme am Löffel haftet, nicht kochen. Die Gelatinemischung zugeben und gut verrühren.

Die Mischung durch ein Sieb in die kalte Schüssel gießen und unter gelegentlichem Rühren abkühlen und steif werden lassen. Die Sahne schlagen und unter die Creme heben. Die Creme in die Puddingformen geben und kalt stellen.

Auf Wunsch mit Sahne servieren.

Tipp:

Variation: Statt Blutorangen können auch Orangen oder Mandarinen verwendet werden.