

Orangencreme

Zutaten | 4 Portionen

6 Blatt	Gelatine
250 g	Mascarpone
300 ml	frisch gepresster Orangensaft
40 g	Zucker
1 TL	Ingwerpulver
	abgeriebene Schale einer Orange
100 g	Sahne
1	Orange

Zubereitungszeit: 20 Min., Kühlzeit: 2 Std.

Zubereitung:

- Gelatine in kaltem Wasser einweichen.
- Mascarpone mit 150 ml Orangensaft verrühren. Den restlichen Saft mit Zucker, Ingwerpulver und der Orangenschale erhitzen, nicht kochen lassen.
- Gelatine aus dem Wasser nehmen, ausdrücken, in dem heißen Saft auflösen und alles mit der Mascarponecreme vermengen.
- Orangencreme in den Kühlschrank stellen.
- Sahne steif schlagen.
- Wenn die Gelatine beginnt anzuziehen die geschlagene Sahne unterheben und die Orangencreme in Dessertgläschen füllen.
- Die Orange filetieren und die Creme mit den Orangenfilets garnieren.

Tipp:

Wer mag kann die Orangencreme mit Orangenlikör verfeinern.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 140 g:

Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
318 kcal	27 g	16 g	4 g	83 mg