Orangenhalbgefrorenes

Kategorien: Desserts
Land / Stil: k.A. / k.A.
Bewertung: (noch nicht bewertet)



Zutaten

100 g Staubzucker
2 Orangen
2 Eigelb
2 Blätter Gelatine
0.25 l Schlagobers

Zubereitung

Die Gelatine in kaltem Wasser aufweichen.
Die Orangen filetieren.
Das gewonnene Fruchtfleisch pürieren.
Die Gelatine auspressen und in einem kleinen Topf bei ganz wenig Hitze auflösen.
Das Eigelb zusammen mit dem Staubzucker und der Gelatine zu einer cremigen Masse verrühren.
Das Orangenpüree hinzugeben und mit verrühren. Den Schlagobers steif schlagen und vorsichtig unter die Masse heben.
In ein Gefäß nach Wahl geben und für mindestens 3 Stunden einfrieren.
Dekovorschlag: (siehe Bild: Eine Orange waschen, oben Deckel abschneiden und Pürree einfüllen. Eventuell Schokoflocken zum garnieren)