Orangencreme mit Joghurt

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



Zutaten

1/4 L frisch gepreßter Orangensaft
1 TL geriebene Orangenschale
1/4 L Joghurt (1% Fett)
2 EL Zucker
6 Blatt Gelatine
2 Eiklar
1 TL Zucker
Süsstoff (flüssig)

Zubereitung

Von dem 1/4 L frisch gepreßten Orangensaft gibt man 2 EL weg und verrührt den Rest mit der Orangenschale, dem Joghurt und dem Zucker.
Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen, und in dem 2 EL erhitztem Orangensaft auflösen. Rum kann eventuell beigefügt werden.
Die aufgelöste Gelatine unter die Orangen-Joghurt-Zuckermischung rühren.
Etwa 30 Minuten lang im Eiskasten kühlen.
2 Eiklar mit dem Zucker (oder Süßstoff) zu einem Schnee schlagen und vorsichtig unter die Masse heben.
Nach Belieben in einer großen, oder in mehreren kleinen Schüsseln erstarren lassen.
Tip: Nimmt man Blutorangen, erhält die Creme eine kräftigere Farbe.