

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

Süßstoff (flüssig)

Zubereitung

Von dem 1/4 L frisch gepreßten Orangensaft gibt man 2 EL weg und verröhrt 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.