

# Orangencreme

Zutaten für vier bis fünf Förmchen:

- 2 Blatt Gelatine
- 1 Vanilleschote
- 2 Eigelb
- 40 g Zucker
- 1 EL Orangenlikör
- 150 ml Schlagsahne
- 1 bis 2 Orangen

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark herauskratzen. Eigelb mit Zucker und Vanillemark in eine Schüssel geben und schaumig rühren.

Ausgedrückte Gelatine in einem kleinen Topf mit Orangenlikör und etwas Orangensaft auf kleiner Flamme auflösen. Sahne steif schlagen. Etwas Sahne mit der Gelatine glatt rühren und unter die Eimasse rühren. Restliche Sahne unterheben.

Förmchen mit kaltem Wasser ausspülen und Boden mit Orangenspalten (ohne Haut) bedecken. Creme einfüllen und für mindestens zwei Stunden kalt stellen.

Zum Stürzen kurz in heißes Wasser tauchen und die Creme auf kleinen Tellern anrichten.