

Orangencreme

Zutaten für vier bis fünf Förmchen:

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

Gelantine 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 Gelantine in einem kleinen Topf mit Orangenlikör und etwas Orangensaft auf kleiner Flamme auflösen. Sahne steif schlagen. Etwas Sahne mit der Gelantine 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.