

Orangencreme

Erstellt von Theresia Hashemi



Zutaten für 4 Personen:

Orangencreme:

200 ml Orangensaft
150 ml Wasser
20 g Zucker
3 g Agar-Agar
20 g Stärke
Orangenabrieb von einer Orange
150 g Schlagsahne
1 Packung Vanillezucker

Außerdem:

Minze
Orangenscheiben



Zubereitung:

Orangencreme:

Den Orangensaft mit der Stärke, dem Zucker und der Orangenschale glatt rühren und aufkochen bis die Masse gebunden ist.

Das Wasser mit der Agar - Agar aufkochen und unter die Orangenmasse rühren.

Alle kurz kühl stellen bis die Masse anfangt leicht fest zu werden dauert ca. 5 Minuten. In der zwischen Zeit die Schlagsahne mit dem Vanillezucker steif schlagen und anschließend unter die Orangenmasse heben, dabei am Besten einen Schneebesen verwenden.

Die Creme in Gläser abfüllen erkalten lassen für 2 Stunden und mit der Minze und den Orangenstücken garnieren.



Das
wünscht euch viel Spaß beim Nach
Kochen!
deine Theresia

Schwierigkeitsgrad:



Zubereitungszeit:

15 Minuten