

Apfelsinencreme



Zubereitung:

Gelatine einweichen. Eigelb und warmes Wasser stark schaumig schlagen, dabei nach und nach Zucker dazugeben. Apfelsinen- und Zitronensaft untermischen. Gelatine auflösen. Zum

Temperatenausgleich 3 Esslöffel Apfelsinensaft in die Gelatine rühren. Gelatine unter restliche Apfelsinencreme geben. Zum Gelieren kalt stellen.

Sahne steif schlagen, unter die Eigelb-Saft-Creme geben. Apfelsinencreme in eine Dessertschüssel oder Gläser füllen. Mindestens 3 Stunden kalt stellen. Nach Geschmack mit Sahne und Apfelsinenstückchen dekorieren.

Zutaten:

(für 5 Personen)

6 Blatt Gelatine
3 frische Eigelb
4 Esslöffel warmes Wasser
200 g Zucker
500 ml frisch ausgepresster Apfelsinensaft
Saft von 1/2 Zitrone
200 ml Sahne