

Orangen-Rahm-Creme



Zutaten: für 4 Personen

2 Eigelb
80 g Zucker
1 dl Orangensaft
 $\frac{1}{2}$ dl Zitronensaft
abgeriebene Schale einer unbehandel-
ten Orange
2 El Cointreau, nach Belieben
1 $\frac{1}{2}$ Blatt Gelatine
2 Eiweiss
2 dl Rahm
1 Orange

Zubereitung:

- Eigelb und Zucker schaumig rühren.
- Orangensaft, Zitronensaft, Orangenschale und Cointreau beifügen und vermischen.
- Die Gelatine 5 Minuten in kaltem Wasser einweichen.
- Gut ausdrücken, im Wasserbad mit wenig Wasser auflösen und unter die Orangencreme mischen.
- Eiweiss und Rahm sehr steif schlagen.
- Beides unter die Creme ziehen.
- In eine Glasschüssel oder in Portionenschalen füllen und mindestens 2 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen.
- Vor dem Servieren mit Orangenscheiben garnieren.