Blutorangen Crème

- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht

- **Portionen:** 4-6
- **Vorbereitungszeit:** 25m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 45m

window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '45', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '25m', 'servings' : '4-6', 'yield' : '' });

Die fruchtig erfrischende Variante auf kaltem Wege hergestellt.

Zutaten

- 1/4 l trockener Riesling
- 200 g Zucker
- 6 Eigelb
- Saft v. 6 Blutorangen und 1 Zitrone
- Etwas abgeriebene Orangen u. Zitronenschale
- 1/4 l Sahne
- 8 Blatt Gelatine.

Zubereitungsart

Schritt1

Die Gelatine 4-5 Minuten in kaltem Wasser einweichen.

Schritt2

Der Ansatz:

Schritt3

Die Eigelb und Zucker warm aufschlagen, bis eine voluminöse Masse entstanden ist; abkühlen lassen

Schritt4

Den Wein und den Fruchtsaft mischen und die gut ausgedrückte, erhitzte Gelatine hinzufügen, unter ständigem Rühren einlaufen lassen.

Schritt5

Erkalten lassen und die steif geschlagene Sahne vor dem „Stocken“ in zwei Schritten vorsichtig unterheben, kalt stellen.

Schritt6

(Kalorienzähler können natürlich die Sahne durch geschlagenes Eiweiß ersetzen).

Schritt7

Anrichtevorschlag :

Schritt8

Einige Orangenfilets in Nussbutter und Honig anschwenken, mit etwas Grand- Mariner oder Cointreau ablöschen.

Schritt9

Als Garnitur gebe ich noch Scheiben von Kiwis und Orangenfilets und Zitronen Melisse zur Dekoration.

Rezeptart: Cremes / Mousse

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/blutorangen-creme/