



# 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 anschwanken, 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/>