

Blutorangencreme mit orientalischen Zimt - Orangen

- **Küche:** Orientalisch
- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " });
```

Fruchtig, erfrischend, einfach beschrieben, schnell gemacht

Zutaten

- Saft von 5 frisch, ausgepressten Orangen (Etwa 400 ml Saft)
- Etwas Orangen und Zitronenabrieb
- 3 Blatt Gelatine, eingeweicht, gut ausgedrückt
- 4 Eigelbe
- 4 Esslöffel Zucker
- Mark 1/2 Vanilleschote
- 100 ml geschlagene Sahne (Oder nur 50 ml und 2 steif geschlagene Eiweiß, wenn man es leichter möchte)
- 180 g Crème fraiche

Zubereitungsart

Schritt1

Die Eigelbe mit dem Zucker, Vanillemark und dem Zitrus Abrieb auf einem heißen Wasserbad cremig 5 - 6 min. aufschlagen, die Eigelbe gut ausgaren.

Schritt2

Die gut ausgedrückte Gelatine mit 2 El Orangensaft auflösen, dazu geben, verrühren und etwas abkühlen lassen.

Schritt3

Erst jetzt den frisch gepressten Orangensaft dazu geben um die schöne, fruchtige Säure zu erhalten.

Schritt4

Crème fraîche verrühren, weiter abkühlen lassen. Kurz vor dem Stocken, die geschlagene Sahne und / oder steif geschlagenes Eiweiß unterheben.

Schritt5

In, mit Wasser gespülten Förmchen oder Timbale füllen, (Ersatzweise Kaffee Tassen) etwas aufstoßen, glatt streichen, mindestens 2 Stunden kalt stellen.

Schritt6

Anrichtevorschlag:

Schritt7

Auf Orangenfilets mit gemahlenem Zimt aromatisiert und gerösteten, gehackten Pistazien bestreut anrichten.

Rezeptart: Cremes / Mousse **Tags:** blutorange, crème, orangen, zimt

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/blutorangencreme-mit-orientalischen-zimt-orangen/>