

Orangen-Bavarese

- **Küche:**Italienisch
- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht
- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " });
```

Herrlich italienisch, fruchtig, erfrischend, einfach und schnell

Zutaten

- 300 g geschälte, geschält, entkernte Orangen in groben Stücken
- 150 g Zucker
- Saft und Abrieb einer Orange
- 100 ml Maraschino
- 5 - 6 Blatt Gelatine
- 250 g geschlagene Sahne

Zubereitungsart

Schritt1

Die vorbereiteten Orangenstücke mit dem Zucker, dem Orangensaft und Abrieb mischen und mit dem Maraschino marinieren.

Schritt2

Alles wenigstens 30 min. durchziehen lassen, danach mit dem Zauberstab pürieren und durch ein Küchensieb streichen.

Schritt3

Die für 4 - 5 min. in kaltem Wasser eingeweichte Gelatine gut ausdrücken und in einem Wasserbad oder der Mikrowelle kurz erhitzen.

Schritt4

Mit dem Schneebesen im Ansatz gründlich verrühren, anziehen lassen und die geschlagene Sahne in zwei Schritten unterheben.

Schritt5

In Portionen, sprich Gläsern oder Förmchen (Auch Kaffeetassen)abfüllen und für wenigstens 3 Stunden im Kühlschrank anziehen lassen.

Schritt6

Anrichtevorschlag:

Schritt7

Die Förmchen ganz kurz in heißes Wasser halten, erleichtert das Stürzen.

Schritt8

Gern richte ich die Orangen Bavarese auf einer leicht gebundenen Orangen - Chilisöße an.

Rezeptart: Bayerisch **Tags:** bayerische küche, dessert, orangen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/orangen-bavarese/>