

ORANGENCREME

Rezept von www.daskochbuch.eu



Zutaten:

- 4 Orangen
- 250 g Mascarpone
- 3 gehäufte TL Speisestärke
- 3 EL Zucker
- Zitronenschale
- 1 Verschlusskappe Cointreau

Dekoration:

- Schlagsahne /Schlagobers
- Zitronenmelisse
- Schokoherzen

Zubereitung:

Orangen waschen, halbieren und auspressen. Speisestärke mit 3-4 EL vom Orangensaft verrühren. Den restlichen Orangensaft mit Cointreau aufkochen. Gelöste Speisestärke zum kochenden Orangensaft geben und unter ständigem Rühren bei schwacher Hitze eindicken lassen. Zucker und Zitronenschale unterrühren. Mascarpone unter die abgekühlte Orangenmasse heben. Eine sehr schmale Scheibe an der Unterseite der leeren Orangenhälften abschneiden damit die Orangen gut stehen können (es darf kein Loch entstehen). Die Orangenhälften mit Creme füllen und kaltstellen. Vor dem Servieren mit Schlagsahne, Zitronenmelisse und Schokoherzen dekorieren.