Haselnuss-Orangen Creme

Für Torten.

Zutaten

Menge
Zutat
7 Blatt
Gelatine
750 ml
Orangensaft
150 g
Creme Fraiche
50 g
Staubzucker
1 Pkg
Orangenschale
50 ml
Orangenlikör (Contreau)
1
Zitrone
250 ml
Schlagobers

Zubereitung

Personen: 4
Erledigt
Zutaten
Beschreibung
Creme (30 Minuten)
☐
1.

7 Blatt 7Gelatine in Wasser einweichen.
500 ml 500Orangensaft in einem Topf ungefähr auf die Hälfte einkochen lassen. Danach mit 250 ml 250Orangensaft wieder auffüllen. Aufgeweichte Gelatine ausdrücken und im warmen Orangensaft auflösen.
150 g 150Creme Fraiche
50 g 50Staubzucker
1 Pkg 1Orangenschale
50 ml 50Orangenlikör (Contreau) und den Saft von
1 1Zitrone zugeben. Das Ganze nun abkühlen lassen, bis die Creme fester wird. Nun 250 g 250Schlagobers in einer Schüssel steif schlagen und unter die Creme ziehen. Diese

nun in den Kühlschrank stellen.

- Kekse, Kuchen, Torten, Cremen
- Light
- Alkohol
- Besuch
- Drucken
- PDF

- **Schwierigkeit**

  Leicht

- **Bewertung**

  Keine Bewertung

- **Zeitkategorie**

- **Zeit**

  30 Minuten

- **Nährwert**

- **Preiskategorie**

- **Punkte**

  0

Zurück zur Liste