Minze-Orangen-Creme auf Kiwis

Dessert » Creme-Dessert

Zutaten (4 Personen)

» 6 Blatt weiße Gelatine
» 7 unbehandelte Orange(n)
» 1 Bd. Minze
» 4 Ei(er)
» 2EL Zucker
» 200ml Schlagsahne
» 4 Kiwi(s)
» Kakao

Bewertung

Beschaffung
manchmal im Discounter

Kosten
bis 5€

Zubereitungszeit
über 120min

Zubereitung

1. Gelatine einweichen. Eine Orange heiß abbrausen, trockentupfen und 1TL Schale abreiben. Alle Früchte auspressen, 400ml Saft abmessen. Die Minze abbrausen, trockenschütteln, die Blättchen abzupfen. Einige zum Garnieren beiseite legen, den Rest hacken.

2. Eier trennen. Eigelbe mit Zucker schaumig schlagen. Gehackte Minze, Orangenschale und -saft unterrühren. Gelatine auflösen. In dünnem Strahl unterziehen, 30min kühlen.

3. Eiweiß und Sahne getrennt steif schlagen, erst Sahne, dann das Eiweiß unter die Creme heben. 3 Stunden kalt stellen.

4. Kiwis schälen, in Spalten teilen und auf Teller geben. Creme in Nocken darauf anrichten. Mit Kakao, restlicher Minze und evtl. Orangenzesten garnieren.

Nährwerte: 260kcal/E11g/F13g/KH22g pro Person

angelegt am: 02.09.2002 Rezept-Nr: 102

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke