

Bitter - Orangen - Eiscreme

Kategorien: Süßspeise, Kalt, Eis, Früchte, Profi

Zutaten für: 8 Portionen

400	Gramm	Orangenmarmelade
320	ml	Doppelrahm

ORANGEN-NUSS-SAUCE

5	Essl.	Orangenmarmelade
170	ml	Frischer Orangensaft
170	ml	Mineralwasser m.Kohlensäure
50	Gramm	Baumnüsse Zucker

Anleitung:

Die Marmelade in einer Schüssel weich rühren. Den Doppelrahm schlagen und dann darunterziehen. In eine Cakeform gießen und gefrieren lassen.

Die Nusskerne mit heißem Wasser übergießen. Nach zwei Minuten abschütten und die Kernhäute abziehen. Kerne trocknen lassen, grob hacken.

Marmelade mit Orangensaft und Mineralwasser vor dem Servieren aufkochen. Nach 8 bis 12 Minuten allenfalls mit etwas Zucker nachwürzen. Gehackte Nüsse zufügen und die Sauce warm zum kalten Eis servieren.