

Orangen - Mousse 3

Zutaten für: 4 Portionen

6		Ei(er), davon das Eigelb
3		Orange(n)
70	Gramm	Zucker
500	Gramm	Quark (Magerquark)
4	Blätter	Gelatine
300	Gramm	Sahne

Anleitung:

Die Orangen filetieren und in kleine Stücke schneiden, dabei den Saft auffangen. Den Saft etwas einkochen lassen danach mit der Hälfte des Zucker aufkochen, bis der Zucker gelöst ist.

Die Orangenstücke darin 2 Min. weich kochen. Eigelb mit dem restlichen Zucker schaumig aufschlagen und den Quark dazu geben. Die eingeweichte Gelatine unter die warme Orangenmasse ziehen und in die Eier -Quarkmasse einrühren. Die Sahne steif schlagen und unterziehen.

Die Creme kalt stellen. Ich finde, am besten schmeckt sie, wenn sie über Nacht kalt gestellt ist. Wenn ich wenig Zeit habe lasse ich auch das Kochen des Saftes und der Filets weg. Die 70 g Zucker kommen dann zu dem Eigelb. Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten