

Orangen - Quark - Creme

Zutaten für: 1 Rezept

250	Gramm	Quark
2	Stücke	Eigelb
1	Teel.	Zitronenabgeriebenes unbehandelt
1	Teel.	Orangenschale abgerieben unbehandelt
20	ml	O - Saft
4	Blätter	Gelatiene
10	ml	Grand Marnier
40	Gramm	Puderzucker
50	ml	Geschlagene Sahne
3	Stücke	Eiweiss
40	Gramm	Zucker

Anleitung:

Gelatine in Wasser einweichen, Quark ,Gewürz und Grand Marnier zu einer Creme verühren.Gelatine mit O-Saft auflösen und zugeben. Nun das mit dem Zucker zu steifem Eiweiss geschlagene Eiweiss und die geschlagene Sahne zugeben.