

## Fruchtige Orangencreme



Menge	Zutaten	
6 Blatt	Gelatine	In kaltem Wasser einweichen
<b>Orangencreme:</b>		
ca. 1 kg für ½ l	Orangen( oder Mandarinen) Orangensaft	Orangen auspressen. Eine Orange filetieren, etwas Orangenschale abreiben.
100 g	Zucker	Zucker , Orangensaft und Orangenschale verrühren, eingeweichte Gelatine in etwas Wasser vorsichtig auflösen(darf auf keinen Fall kochen!), mit etwas Saft temperieren und unter die Masse ziehen. Kalt stellen!
1 Becher	Sahne	Schlagen und unter die Creme ziehen, sobald sie am Rand 1 cm fest wird. Danach Creme abfüllen und nochmals kalt stellen. Erst später mit Orangenfilets und Sahnerosette garnieren.