

Hier und heute



Orangencreme mit weißen und dunklen Schokoladensplittern

Zarte Orangencreme trifft auf knusprige Schokoladensplitter – Marcel Seeger zaubert ein himmlisches Dessert, mit frischer Orange und Amarettini.

Rezept

Orangencreme mit weißen und dunklen Schokoladensplittern

von Marcel Seeger, für 6 Dessertgläser à circa 200 ml

Zutaten

- 40 g Eigelb (entspricht 2 Eigelbe von Eiern der Größe M)
- 70 g Puderzucker
- etwas ausgekratztes Vanillemark aus der Vanilleschote, alternativ Vanillepaste
- Prise Salz
- 400 g Mascarpone
- 100 ml Orangensaft, frisch gepresst oder gekauft
- 20 ml Orangenlikör (alternativ mehr Orangensaft verwenden)
- 100 g weiße Schokoladensplitter (für je 3 Dessertgläser)
- 100 g dunkle Schokoladensplitter (für je 3 Dessertgläser)

Zubereitung

Die Dessertgläser jeweils am Boden mit weißen und dunklen Schokoladensplittern bedecken. Für die Orangencreme die Eigelbe mit Puderzucker, Vanillemark und Salz cremig aufschlagen. Mascarpone und Orangensaft unterrühren und zuletzt den Orangenlikör zufügen. Von der fertigen Creme eine erste Schicht auf die Schokoladensplitter geben und dann die Cremeschicht wieder mit Schokoladensplittern versehen. Erneut Orangencreme darüber geben und die Gläser anschließend in den Kühlschrank geben damit die Creme abkühlt und Bindung bekommt.

Dekotipp

Die Creme auf der Oberfläche mit weißen und dunklen Schokoladensplittern dekorieren, zusätzlich eine kleine Scheibe frische Orange auf die Creme geben und an der Unterseite 2- 3 kurz in Orangensaft getränkte Amarettini auflegen.