

Orangen-Eierlikör-Creme à la VERPOORTEN

Zutaten

(Für 4 Portionen)

50 ml VERPOORTEN Original Eierlikör (ca. 5 EL)
7 unbehandelte Orangen
450 g Vollmilch-Joghurt
70 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
3 Blatt Gelatine
300 g Sahne
Schokoladenstreusel zum Bestreuen



Zubereitung

1 Orange heiß abwaschen, trocknen und die Schale abreiben. Die restlichen Orangen gründlich schälen. Die einzelnen Filets über einer Schüssel aus den Trennhäuten herauslösen, dabei den Saft auffangen. Danach die Trennhäute ausdrücken.

Joghurt, Zucker, Vanillezucker, VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör, abgeriebene Orangenschale und 5 Esslöffel Orangensaft in eine große Schüssel geben und glatt miteinander verrühren.

Die Gelatine in wenig kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und in der Creme auflösen. Die Sahne steif schlagen und unter die Creme heben.

Creme und Orangenfilets im Wechsel in Dessertgläser geben und für ca. 1 Stunde im Kühlschrank fest werden lassen. Mit Schokoladenstreuseln bestreut servieren.

[Link zum Rezept: Orangen-Eierlikör-Creme à la VERPOORTEN](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de