


Herbaria

Orangencreme mit Cantucci und „Kaffeeklatsch“



Bio-Feinschmecker Rezept von Hans Gerlach

Orangencreme mit Cantucci und „Kaffeeklatsch“

Zutaten für 8 - 12 Portionen: *(Zeit: 20 Minuten / Kühlzeiten: ca. 4 Stunden)*



1 Blatt Gelatine, 2 Bio-Orangen, 30 g Stärke,
5 Eigelbe, 80 g Zucker, 250 ml Milch, 250 g Sahne,
125 g Cantucci, 1 cl Orangelikör,
2 cl mittelstarker *Herbaria Espresso*,
Kaffeezucker *Kaffeeklatsch*

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Orangenschale fein abreiben, 150 ml Saft auspressen. Orangensaft mit der Stärke verrühren. Eigelbe mit Zucker cremig rühren.

Milch mit der Orangenschale aufkochen, kurz vom Herd nehmen. Orangensaft-Stärke-Mischung unterrühren, unter Rühren aufkochen, noch einmal vom Herd nehmen. Eigelbmischung unterrühren und auf dem Herd bei schwacher Hitze rühren, bis die Creme sämig wird. Vom Herd nehmen, das Gelatineblatt aus dem Wasser nehmen und in der Creme schmelzen. In einer Schüssel abkühlen, ab und zu umrühren.

Cantucci grob zerbröseln, in Espresso- oder kleine Kaffeetassen verteilen. Orangelikör und Espresso mischen, die Cantucci damit beträufeln, kurz ziehen lassen. Sobald die Creme nur noch lauwarm ist, die Sahne schlagen und unterrühren. Auf den Cantucci verteilen, im Kühlschrank mindestens 2 Stunden durchkühlen lassen.

Mit *Kaffeeklatsch* großzügig bestreuen und sofort servieren.

