

Orangen-Creme mit Himbeeren

Für zwei Personen

Für das Dessert:

1 Orangen 250 g Himbeeren, TK 300 g Schlagsahne
300 g Naturjoghurt 5 EL brauner Zucker 5 EL weißen Zucker

Für die Garnitur:

1 Orangen 4 Physalis 10 Blätter Minze

Für das Dessert mit einem Teil der Himbeeren den Boden der Dessertgläser auslegen. Die Sahne steif schlagen und unter den Joghurt heben. Anschließend die Schale einer Orange reiben und den Saft auspressen. Den Abrieb mit einem Großteil des braunen Zuckers und dem weißen Zucker vermengen. Anschließend etwas Orangensaft und die Joghurtsahne zugeben. Für die Garnitur Filets aus der Orange herausschneiden. Zum Anrichten einen Teil der Crème über die Himbeeren verteilen. Eine weitere Schicht Himbeeren und Orangenfilets darauf geben. Anschließend die Crème darüber schichten, etwas braunen Zucker verteilen und mit einem Brenner leicht karamellisieren. Das Dessert mit einer Physalis, einem Orangenfilet und einigen Minzeblättern garnieren und servieren.

Christoph Ludwig am 04. Dezember 2014