

Fruchtiger Orangenkranz

Für die Kranzform (Ø 26 cm):

etwas Fett
Frischhaltefolie oder einen großen Gefrierbeutel

Creme:

2 Orangen
etwa 250 ml Orangensaft
150 g weiße Schokolade
6 Bl. Dr. Oetker Gelatine weiß
1 Pck. Dr. Oetker Original Puddingpulver
Sahne-Geschmack
40 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Natürliches
Orangenschalen-Aroma
3 EL Orangenlikör
400 g kalte Schlagsahne
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

Außerdem:

600 g Softkekse mit Orangenfüllung



etwa 16 Stück



etwas Übung erforderlich



bis 60 Min.
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

Tipps:

- Den Kranz nach Wunsch mit Orangenfilets garnieren.
- Der Orangenlikör kann durch Orangensaft ersetzt werden.

1. Creme: Orangen schälen, weiße Haut dabei mit entfernen, Fruchtfilets ausschneiden und den Saft dabei auffangen. Den aufgefangenen Saft mit Orangensaft auf 375 ml auffüllen. Schokolade grob zerteilen. Gelatine nach Packungsanleitung einweichen.

2. Puddingpulver mit Zucker mischen. Nach und nach mit mind. 6 Esslöffeln des Orangensafts glatt rühren. Übrigen Orangensaft aufkochen, vom Herd nehmen und angerührtes Pulver mit einem Schneebesen einrühren. Pudding wieder auf den Herd geben und unter Rühren 1 Min. kochen. Pudding vom Herd nehmen, die Schokolade hinzugeben und unter Rühren darin auflösen. Gelatine leicht ausdrücken und ebenfalls in der heißen Masse unter Rühren auflösen. Finesse und Likör unterrühren. Die Puddingmasse erkalten lassen, dabei gelegentlich umrühren.

3. Die Kranzform fetten und mit Frischhaltefolie oder einem großen aufgeschnittenen Gefrierbeutel auslegen. Sahne mit Vanillin-Zucker steif schlagen. Den erkalteten Pudding mit dem Mixer (Rührstäbe) cremig rühren, dann die Sahne vorsichtig unterheben. So viel Puddingcreme in die Form füllen, dass der Boden bedeckt ist. Eine Reihe Softkekse mit der Schokoladenseite nach unten auf die Creme legen.

4. Orangenfilets unter die restliche Puddingcreme heben. Wieder so viel Puddingcreme in die Form geben, dass die Kekse bedeckt sind. Diesen Vorgang noch einmal wiederholen und mit einer Schicht Kekse abschließen. Die obere Schicht mit der überstehenden Folie bedecken und mind. 3 Std. (am besten über Nacht) in den Kühlschrank stellen.

5. Den Kranz auf eine Tortenplatte stürzen, vorsichtig Form und Folie entfernen und evtl. mit den restlichen Keksen dekorativ belegen.

Pro Portion / Stück: E: 2 g, F: 11 g, Kh: 16 g, kJ: 1.331, kcal: 317