

Orangen-Zauber

Ein Weihnachtsdessert mit einer fruchtigen Orangenote

etwa 4 Portionen    gelingt leicht  bis 20 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

100 g Amarettini (ital. Mandelgebäck)
200 ml kalte Milch
100 g kalte Schlagsahne
1 Pck. Dr. Oetker Finesse
Geriebene Orangenschale
½ TL gemahlener Zimt

1 Vorbereiten:

Amarettini in einen Gefrierbeutel füllen, mit einem Teigroller grob zerkleinern. Knapp 4 Esslöffel Brösel beiseitestellen und die übrigen Brösel auf 4 Dessertgläser verteilen.

2 Zubereiten:

Milch und Sahne in einen mit **heißem** Wasser ausgespülten Rührbecher geben. Cremepulver, Finesse und Zimt hinzufügen und mit einem Mixer (Rührstäbe) auf niedrigster Stufe kurz verrühren. Dann **3 Min.** auf höchster Stufe aufschlagen. Die Mousse auf die Dessertgläser verteilen. Den Orangen-Zauber mind. 1 Std. in den Kühlschrank stellen.

3 Vor dem Servieren dekorativ mit den übrigen Amarettini-Bröseln bestreuen.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Tipps aus der Versuchsküche

- 50 g Zartbitterschokolade in Stücke teilen und im Wasserbad bei mittlerer Hitze schmelzen, die Schokolade in ein Papierspritztütchen oder einen kleinen Gefrierbeutel füllen, eine kleine Ecke abschneiden und beliebige weihnachtliche Motive (Sterne, Tannenbäume) auf Backpapier spritzen. Die Motive fest werden lassen, dann vorsichtig lösen und vor dem Servieren auf das Dessert legen. Nach Wunsch mit Amarettini-Bröseln und Gebäckrollen servieren.
- Sie können die Creme und Amarettini-Brösel auch in die Gläser schichten.

