

Schokoladen-Orangen-Creme

Eine feinerbe Schokoladencreme mit einer Orangenote als Dessert.

etwa 4 Portionen    gelingt leicht  bis 20 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

300 ml Milch
1 Pck. Dr. Oetker Seelenwärmer
Gourmet-Cremepudding
Feinerbe Schokolade
1 Pck. Dr. Oetker Finesse
Geriebene Orangenschale
200 g kalte Schlagsahne
2 EL Orangenlikör

Wie bereite ich eine leckere Schokoladen-Orangen-Creme zu?:

1 Vorbereiten:

Milch **sprudelnd** aufkochen. Topf vom Herd nehmen. Cremepulver unter Rühren mit einem Schneebesen zufügen und **1 Min.** kräftigiterrühren. Pudding **3 Min.** stehen lassen, dann nochmals kräftig durchrühren. Orangenschalen-Aroma unterrühren. Die Puddingoberfläche sofort mit Frischhaltefolie bedecken (so entsteht keine Haut) und erkalten lassen.

2 Zubereiten:

Schlagsahne steif schlagen. Pudding nochmals kräftig durchrühren. Zunächst den Orangenlikör unterrühren und dann die Schlagsahne unter den Pudding heben. Dessert portionieren und bis zum Verzehr kalt stellen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Verzieren Sie das Dessert mit frischen Orangenzesten.