

Weißer Schokoladencreme mit marinierten Orangen

Eine Creme aus weißer Schokolade, dazu Orangenspalten, die mit Orangenlikör verfeinert werden

etwa 6 Portionen



etwas Übung erforderlich

bis 40 Minuten



Zutaten:

Schokoladencreme:

300 g Dr. Oetker Kuvertüre Weiß
400 g kalte Schlagsahne
1 Be. Dr. Oetker Crème double

Marinierte Orangen:

3 große unbehandelte Orangen
2 EL Orangenlikör
etwa 1 TL Puderzucker

Zum Verzieren:

25 g Dr. Oetker gehackte
Pistazien

1 Vorbereiten:

Für die Creme Kuvertüre grob hacken. **100 g** Sahne mit Crème double in einem Topf aufkochen, vom Herd nehmen und die Kuvertüre unterrühren. So lange rühren, bis sie geschmolzen ist. Das Ganze in eine Rührschüssel geben und mind. 3 Std. in den Kühlschrank stellen. Pistazien in einer beschichteten Pfanne ohne Fett bräunen und auf einem Teller erkalten lassen.

2 Schokoladencreme:

Eine Orange heiß waschen, trockenreiben und mit einem Zestenreißer schälen. Zesten sehr fein schneiden. Orangen beiseitelegen. 300 g Sahne in einem Rührbecher mit dem Mixer (Rührstäbe) steif schlagen. Die erkaltete Kuvertüren-Sahne mit dem Mixer (Rührstäbe) langsam etwa 1/2 Min. aufschlagen. Die Orangenzesten unterrühren, zum Schluss vorsichtig die geschlagene Sahne unterheben. Die Creme in den Kühlschrank stellen.

③ Marinierte Orangen:

Die Orangen schälen, weiße Haut dabei mit entfernen, Fruchtfilets herausschneiden, den Saft dabei auffangen. Den Rest der Orangen auspressen. 6 EL Saft und Orangenlikör in einer Pfanne erwärmen, dann mit etwas Puderzucker abschmecken. Pfanne vom Herd nehmen, Orangenfilets hineingeben und etwa 10 Min. darin ziehen lassen.

④ Verzieren:

Die Creme zusammen mit den marinierten Orangen anrichten. Mit den Pistazien und nach Belieben mit Schokoladenspänen verzieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Sie können die Kuvertüren-Sahne 2 Tage im Voraus und die Creme 1 Tag im Voraus zubereiten.
- Statt Orangenlikör können Sie auch nur Orangensaft zum Marinieren nehmen.