PDFMAILER.DE Kostenfrei und werbegesponsert PDF drucken und direkt per E-Mail versenden >Test it free www.pdfmailer.de

Bernd Schwerdt

Orangencharlotte

Zutaten:

Saft von 2 Orangen
abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Orange
60 g Zucker
8 EL Honig

4 TL Grand Marnier oder Cointreau
4 Blatt Gelatine

250 g Quark
150 g Jogurt
1/2 l Sahne

Apfelsinensaft, Zucker und Honig etwas erwärmen, Orangenlikör hinzufügen.

Gelatine in kaltem Wasser 10 Minuten quellen lassen, ausdrücken und in dem warmen Saft lösen.

Quark und Jogurt unterrühren. Wenn die Masse zu stocken beginnt die steifgeschlagene Sahne unterheben.

Eine halbkugelförmige Schüssel mit etwas neutralem Öl ausreiben (oder mit Klarsichtfolie auskleiden) und rundum mit dünn geschnittenen Apfelsinenscheiben (von etwa 2 Apfelsinen) auslegen. Die Creme einfüllen, fest werden lassen.

Die Charlotte auf eine Platte stürzen; evtl. mit Sahnetupfern und Pistazien garnieren.

Sturzfähig wird eine Gelatinecreme erst nach 6 Stunden im Kühlschrank.