

Orangencreme bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

250 ml Milch, 1 Päckchen Pudding, 1 Esslöffel Zucker, 250 ml Orangensaft, 1 Esslöffel Zucker, 250 ml Sahne, 2 Orangen.

Die Zubereitung:

Aus Milch, Puddingpulver und Zucker sowie aus dem Orangensaft je einen Pudding herstellen und diesen erkalten lassen.

Von den Orangen 2 Scheiben zur Dekoration abschneiden, den Rest schälen und filetieren (evtl. klein schneiden) und zu der Puddingmasse geben.

Die Sahne steif schlagen und zur Hälfte unter den erkalteten Pudding heben, die andere Hälfte zum Dekorieren verwenden.