

Orangencreme

Hallo Feinschmecker!

Heute gibt es von mir ein Basisrezept, dass ich für meine Orangen-Schokoladen Bûche verwendet habe. Man kann aber diese Creme sehr gut für Macaron-, Torten-, Tartes-Füllungen verwenden, als Aufstrich oder Topping verwenden.



Für ein Glas (250g), benötigt man:

Orangencreme

- 1/2 Blatt Gelatine
- 1 Ei
- 50g Zucker
- die Schale einer Orange
- 40g Orangensaft (1 Orange)
- 1 TL Mandarinenaroma
- 60g Butter

Beginne damit **1/2 Blatt Gelatine** in kaltem Wasser einzuweichen.

Reibe die Schale einer Orange in einen Topf. Verwende die Microplane Reibe für ein optimales Ergebnis.

Füge **40 g Orangensaft** hinzu (hier habe ich 1 Orange ausgepresst) und schlage die Mischung leicht auf.

Füge noch **1 Ei, 50 g Zucker** und **die Schale einer Orange** hinzu.

Erhitze die Mischung bei **mittlerer Hitze** und schlage dabei die ganze Zeit mit dem Schneebeesen, damit das Ei nicht kocht.



Die Mischung wird schaumig, das ist normal.

Beim ersten **PLOP** die Pfanne sofort vom Herd nehmen und **1 Minute** langiterrühren. Theoretisch sollte das Gemisch auf **82°C** ansteigen... Die zubereitete Menge ist jedoch so klein, dass das Thermometer die richtige Temperatur wahrscheinlich nicht erfassen wird.

Achte deshalb auf den ersten Plopp, das funktioniert auch so ;o)

Füge dann das **aufgedrückte 1/2 Blatt Gelatine** hinzu und verrühre alles gut miteinander.

Danach noch **1 TL Mandarinenaroma** hinzufügen und verrühren.

Wenn die Mischung eine Temperatur von **60 °C** oder weniger erreicht hat, kannst du die **60g kalte Butter** hinzufügen.

Mit einem Schwingbesen gut verrühren, damit sich die Butter in der Masse schmilzt und richtig verteilt.



Wenn die Orangencreme fertig ist, kannst du sie in ein Glas abfüllen oder in deine geschwünschte Form giessen als Einlage.

Die Creme ist im Kühlschrank gut verschlossen **mindestens 3 Tage haltbar**.

Ich hoffe, das Mini-Rezept hat dir gefallen :o)

Ich wünsche dir noch einen schönen Tag

Karin

