



Orangen-Creme mit Rhabarber

Zeit gesamt
🕒 2h 20min

Zubereitungszeit
🕒 20min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Schwierig



Zutaten

für 4 Portionen

Blattgelatine	6 St.
Orangensaft	400 ml
Rhabarber	500 g
Salz	
Zucker	2 EL
Schlagsahne	250 ml
Eier	1 St.
Puderzucker	150 g
Joghurt, natur	200 g
Weißwein, trocken	250 ml
Vanillinzucker	1 EL
Amaretto	2 ml
Speisestärke	1 TL

Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Schüssel, mittlere Schüssel, kleiner Topf, Schneebesen

1. In einer Schüssel Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Für die Orangen-Creme den Orangensaft in einem Topf auf niedriger Stufe um die Hälfte reduzieren.
2. Den Rhabarber schälen und in daumengroße Stücke schneiden. In einer Schüssel Rhabarber mit einer Prise Salz und Zucker mischen und kurz stehen lassen.
3. Zwischenzeitlich in einer Schüssel Sahne steif schlagen. Das Ei trennen. In einem Topf Wasser zum Kochen bringen. In einer Metallschüssel Eigelb und 50 g des Puderzuckers mit einem Schneebesen über dem heißen Wasserbad schaumig aufschlagen. Den reduzierten Orangensaft zugeben und zu einer sämigen Konsistenz schlagen. Dann den restlichen Puderzucker zufügen. Die zuvor eingeweichte Gelatine zugeben und alles abkühlen lassen. Wenn die Masse zu gelieren beginnt, zuerst den Joghurt und dann die geschlagene Sahne unterheben. Auf vier kleine Förmchen verteilen und im Kühlschrank erkalten lassen.
4. Anschließend den Rhabarber abgießen. In einem Topf auf mittlerer Stufe Rhabarbersaft mit Weißwein, Vanillinzucker und dem Amaretto aufkochen. In einer Schüssel Speisestärke mit etwas kaltem Wasser anrühren und damit den kochenden Fond binden. Abkühlen lassen und mit dem Rhabarber vermengen.
5. Zum Servieren die Formen mit der Creme kurz in warmes Wasser tauchen, die Creme auf Teller stürzen und den Rhabarber daneben anrichten.

Viel Freude beim Genuss!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	445 kcal
Kohlenhydrate	67 g
Eiweiß	14 g
Ballaststoffe	3 g
Fette	9 g