

# ORANGEN-QUARKCREME (GELATINECREME)

1/2 Rez.



	4	Blatt weiße Gelatine	in reichlich kaltem Wasser <b>einweichen</b>
	125 g 200 g 30 g Saft von 2	Magerquark Sauerrahm oder Schmand Zucker Orangen	alles gut verrühren, abschmecken. Die <b>Gelatine</b> nach Vorschrift <b>auflösen</b> und zugeben (Temperatenausgleich!)
Die Masse kalt stellen, bis sie zu gelieren beginnt („Straßen zieht“)			
	2	Orangen	schälen, zuerst in <b>Spalten</b> teilen und dann <b>würfeln</b> . (an Garnitur denken!)
	200 ml	Sahne	<b>steif</b> schlagen, <b>2 – 3 EL</b> davon in einen <b>Spritzbeutel</b> füllen, den <b>Rest</b> zusammen mit den Orangenstückchen locker unter die <b>halbfeste</b> Masse ziehen. ***
<p>**Die Masse in <b>Dessertschälchen füllen</b> und kalt stellen, bis sie <b>fest</b> geworden ist.</p> <p>**<b>Dann mit Sahnetupfen und Orangenstückchen garnieren.</b></p>			

\*\*\* oder:

Die Orangenstückchen in die Dessertschälchen verteilen und mit der Creme bedecken.