



Milch - Mandel Crème mit Orangensoße

- **Portionen:** 8
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '8', 'yield' : '' });
```

Schon ein wenig in Vergessenheit geraten, edel gekocht, einfach lecker

Zutaten

- Für den Crème:
- 125 g Marzipan
- 200 g Zucker
- 1 l Milch
- ½ l Schlagsahne
- 6 Eigelbe
- 40 g Gelatine
- Prise Salz
- Für die Orangensoße:
- Filets von 2 Orangen
- ½ l Orangensaft
- Saft 1 Zitrone
- Etwas Zitronen und Orangen Abrieb
- 40 g Zucker
- 2 cl Grand Marnier
- Etwas Speisestärke
- 40 g geröstete, gehackte Pistazien

Zubereitungsart

Schritt1

Die Crème:

Schritt2

Die Eigelb und den Zucker schaumig rühren. Das zerkleinertes Marzipan in der kochenden Milch zerfallen lassen, danach zu den Eiern geben.

Schritt3

Alles noch etwas auf dem Feuer zur „Rose“ bringen, ohne kochen zu lassen. (Damit die Eigelbe gut ausgaren können)

Schritt4

Die ca. 5 min. in kalten Wasser eingeweichte, gut ausgedrückte Gelatine dazu geben, erkalten lassen. Kurz vor dem Stocken, die geschlagene Sahne in zwei Schritten unterheben, kalt stellen, anziehen lassen

Schritt5

Die Orangensoße:

Schritt6

Ca.40 g Zucker leicht hellbraun karamellisieren und mit Zitronen und Orangensaft ablöschen.

Schritt7

Den Zitronen - und Orangen Abrieb dazu geben, etwas köcheln lassen, leicht mit Weizenstärke binden. Ev. mit Cointreau abschmecken, die Orangenfilets dazu geben.

Schritt8

Anrichtevorschlag:

Schritt9

Zwei schöne, glatte „Nocken“ mit einem heißen Esslöffel ausstechen und in die Mitte des Desserttellers placieren. Die mit Orangenfilets versetzte Soße drum herum geben und mit gehackten Pistazien bestreuen.

Rezeptart: Cremes / Mousse **Tags:** weihnachtlich

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/milch-mandel-creme-mit-orangensosse/>