

### *Orangencreme*

*Notizen:*

Eignet sich entweder als Creme zu einer Eisportion oder als Creme mit Orangenteilen und Minze als Dessert..

Die Orangen sauber filetiert und in mittlere Stücke geschnitten. In einem Topf ca. 10 Minuten aufkochen lassen und anschließend im Mixer pürieren.

Danach ein Päckchen Tortenguss (ich hatte keine Gelatine) mit zwei gestrichenen EL Zucker im Topf vermischt und mit etwa 1/8 l Wasser glatt rühren. Die pürierte Orangencreme durchgesiebt im Topf (mit dem Tortenguss) einrühren und kurz aufkochen lassen.

Die Konsistenz ist je nach gewünschter Verwendungsart individuell zu gestalten.

Auf jeden Fall ist eine selbstgemachte Orangencreme, die wirklich gut schmeckt.

*Zutaten:*

3 Orangen  
1 Tütchen  
Tortenguss mit  
Vanille  
2 EL Zucker  
ca. 1/8 l Wasser