

ORANGEN-KARAMELL-SEMIFREDDO**Für 6 Personen**

Zubereitungszeit: ca. 20 Min.+ ca.
2-3 Stunden
tiefkühlen

Aufwand: einfach

Zutaten:

1 EL Zitronensaft
1,5 dl Wasser
1-2 EL Puderzucker
250 g Mascarpone
4 kleine Blondorangen
6 EL Karamellsauce

Es kann sein, dass in diesem Rezept die Reihenfolge der Zutaten nicht mit den Anweisungen in den Rezept-Steps übereinstimmen. Dafür entschuldigen wir uns und dürfen Ihnen aber mitteilen, dass dies innert Kürze behoben sein wird.

1 Von 1 Orange die Schale fein abziehen. Frucht auspressen. Restliche Orangen quer halbieren. Fruchtfleisch mit einem Grapefruitlöffel herauslösen. Die ausgehöhlten Fruchthälften 1-2 Stunden tiefkühlen.

2 Orangenfleisch und -saft, Puderzucker, Wasser, Zitronensaft und die Hälfte der abgezogenen Orangenschale aufkochen. Bei kleiner Hitze 2 Minuten köcheln. Sirup auskühlen lassen. Absieben. Fruchtfleisch im Sieb gut auspressen.

3 Orangensirup mit 4 EL Karamellsauce und Mascarpone glatt rühren. Masse in einem Gefäss 1-2 Stunden anfrieren lassen. Mit einem Schwingbesen alle 30 Minuten durchrühren. Dann die Glace im Tiefkühler ca. 1 Stunde durchfrieren lassen, bis sie Softice-Konsistenz hat.

4 Glace in die gefrorenen Oran gehälften verteilen. Mit restlichen Oran gezesten und restlicher Karamellsauce garniert servieren.

Veröffentlicht in Ausgabe 07/2006 auf Seite 70

Nährwerte

Kalorien: 900 kj / 230 Kcal

Fett: 14 g

Eiweiss: 6 g

Kohlenhydrate: 19 g

Ihre Optionen zu diesem Rezept

Exklusiv für Abonnenten

 [Rezept zu meiner Sammlung hinzufügen](#)

Ohne Abo

 [In den Einkaufszettel](#)

 [Einkaufszettel drucken](#)

 [Rezept drucken](#)

 [Rezept verschicken](#)