

Orangencreme katalanischer Art mit Mandeltuiles



Zubereitungszeit

30 Minuten + 50 Minuten fest werden lassen +
3 Stunden kühl stellen

Nährwerte

Pro Portion ca.

Kalorien: 930 kcal

Eiweiss: 15 g

Fett: 58 g

Kohlenhydrate: 88 g

Tipps zu diesem Rezept

- Dazu passt Vanilleglace.

Zutaten

4 Eigelb
3.5 dl Vollrahm
90 g Zucker
1 Bio-Orange
60 g Rohrzucker
Beeren und Minze für die Garnitur

Tuiles

1 Bio-Orange
120 g Mandelblättchen
150 g Zucker
30 g Butter weich
20 g Mehl
Butter und Mehl für das Blech

Zubereitung

1. Für die Creme Backofen auf 90 °C vorheizen. Eigelb verquirlen. Mit Rahm und Zucker mischen. Orangenschale fein dazureiben. Orange auspressen, Saft darunter mischen. Orangen-Rahm in 4 Gratinförmchen ca. 1,5 cm hoch einfüllen. Im Ofen ca. 50 Minuten fest werden lassen. Cremes aus dem Ofen nehmen. 3 Stunden kühl stellen.
2. Ofentemperatur auf 140 °C erhöhen. Für die Tuiles die Hälfte der Orangenschale fein abreiben. Orange auspressen, 0,5 dl Saft abmessen. Beides mit Mandelblättchen, Zucker, Butter und Mehl zu einer weichen Masse verrühren. Zum Formen ein Kuchenblech mit Butter bestreichen und mit Mehl bestäuben. Pro Tuile 1 EL Masse darauf rund ausstreichen. Ganze Masse auf die gleiche Weise verarbeiten. Tuiles in der Ofenmitte ca. 7 Minuten hellbraun backen. Mit einem Spachtel sofort vom Kuchenblech lösen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
3. Zum Servieren Cremes mit Rohrzucker bestreuen. Zucker mit einem Bunsenbrenner vorsichtig caramolisieren. Wer kein solches Gerät hat, heizt den Backofengrill auf 250 °C auf. Cremes direkt unter dem Grill einschieben. Unter ständigem Beobachten den Zucker caramolisieren. Cremes mit Beeren, Minze und Mandeltuiles garnieren.