



ORANGENCRÈME MIT KAREMELLISIERTEN MARRONI

Für 4 Personen

ORANGEN UND MARRONI

- 2 Orangen
- 4 EL Zucker
- 180 g tiefgekühlte Marroni
- 1 EL Orangenlikör
(z. B. Grand Marnier)

CRÈME

- 4 Orangen, nur Saft (ca. 3 dl)
- 1 EL Maizena
- 2 frische Eier
- 2 EL Zucker
- 1 EL Orangenlikör
(z. B. Grand Marnier)

Orangen filetieren, dabei den Saft auffangen. Zucker und 2 TL Wasser in weiter Pfanne ohne Rühren aufkochen, Hitze reduzieren, köcheln, bis ein haselnussbrauner Karamell entsteht. Marroni, Likör und aufgefangenen Saft begeben, bei mittlerer Hitze ca. 5 Min. köcheln, bis sich der Karamell gelöst hat. Orangenfilets begeben, mischen, beiseite stellen.

Für die Crème Orangensaft und restliche Zutaten mit dem Schwingbesen verrühren, unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen. Sobald die Masse bindet, die Pfanne sofort von der Platte nehmen, ca. 2 Min. weiterrühren. Crème absieben, in eine Schüssel giessen, auskühlen, zugedeckt ca. 2 Std. kühl stellen. Orangencrème mit den karamellisierten Marroni und Orangenfilets anrichten.



Fürstentorte,
630 g, **18.-**



Coop Betty Bossi
Weihnachtskonfekt,
150 g, **9.90**



Coop Fine Food
Rahm-Crèmeschnitten,
2 x 90 g, **3.90**



*Coop Fine Food
Glacé Stracciatella,
500 ml, **8.90**



*Coop Fine Food
Rêve au Cognac,
100 g, **7.20**