Orangen-Spekulatius-Creme

Die Orangen-Spekulatius-Creme schmeckt besonders gut zur Weihnachtszeit. Das Rezept ist einfach in der Zubereitung und schmeckt großen und kleinen Dessert-Fans.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Gesamtzeit: 25 min



Zutaten

Für die Creme

350 ml	Orangensaft
1 TL	Orangenabrieb
75 g	Zucker
1 Packung	Vanillepuddingpulver
125 g	Mascarpone
125 g	Schlagobers
1 Packung	Vanillezucker
1 TL	San Apart
Nach Belieben	Spekulatius

Für die Dekoration

Nach Belieben	Schlagobers
Nach Belieben	Spekulatius

Zubereitung

1. Für die **Orangen-Spekulatius-Creme** das Vanillepuddingpulver mit dem Zucker und ein paar Esslöffeln von dem Orangensaft in eine Schüssel geben und klümpchenfrei verrühren.

2. Dann den restlichen Orangensaft mit dem Orangenabrieb in einen Topf geben und auf dem Herd zum Kochen bringen.

3. Nun den Topf vom Herd ziehen, die Pudding-Sauce einrühren, den Topf wieder auf die heiße Herdplatte stellen und unter Rühren ca. 1 Minute köcheln lassen. Die Masse hinterher unter gelegentlichem Rühren auskühlen lassen.

4. Jetzt das Schlagobers mit dem Vanillezucker steif schlagen und dabei das San apart einrieseln lassen.

5. Als nächstes den Mascarpone glatt rühren.

6. Danach den abgekühlten Pudding nach und nach unterrühren.

7. Nun das Schlagobers nach und nach unter die Creme heben.

8. Jetzt nach Belieben Spekulatius-Kekse in einen Gefrierbeutel geben und fein zerbröseln.

9. Dann etwas Creme in ein Glas oder in eine Schale geben und nach Belieben mit Spekulatius-Bröseln bestreuen.

10. Letztendlich wieder Creme darauf verteilen und die fertige Creme bis zum Verzehr in den Kühlschrank stellen.

11. Vor dem Servieren die Creme mit frisch geschlagenem Obers und eventuell einem Spekulatius-Keks dekorieren. Die Masse reicht für ca. 2 große oder 3 kleinere Portion.

Tipp

Die Orangen-Spekulatius-Creme schmeckt am besten nur leicht gekühlt.