Orangencreme

Die Orangencreme ist nicht nur optisch ein Hingucker, sie schmeckt auch wunderbar. Dieses Rezept ist ein echter Klassiker.

Verfasser: JOYA

Arbeitszeit: 15 min

Gesamtzeit: 15 min



Foto: JOYA

Zutaten

500 ml	Orangensaft (frisch gepresst)
2 TL	Zitronensaft
50 g	Zucker
30 g	Speisestärke
1 TL	Orangen (oder Zitronenschale, fein gehackt)
200 g	Joya Joygurt Natur
2 Packungen	Naturvanillezucker

Zubereitung

1. In einem kleinen Topf den Orangensaft mit Zitronensaft, Zucker, Speisestärke und Orangenschale glatt rühren. Die Flüssigkeit unter ständigem Rühren zum Kochen bringen und unter Rühren einen Moment kochen, bis die Creme leicht eindickt.

2. Orangencreme vom Herd nehmen, im Wasserbad abkühlen lassen, dabei ab und zu umrühren. Mit dem Handmixer den JOYA Joygurt Natur mit Vanillezucker cremig aufschlagen und unter die Orangencreme heben. Orangencreme in Gläsern portionsweise zum Beispiel mit Himbeersoße anrichten, mit Himbeeren und Minzeblättchen garnieren.

Tipp

Die Orangencreme kann auch mit Erdbeeren verziert werden.