

Horst Lichter | Schoko-Orangen-Creme

Zutaten für 4 Personen:

- 100 g Zartbitterschokolade
- 4 Orangen, unbehandelt
- 1 Ei
- 2 EL Zucker
- 2 EL Grand Marnier
- 150 g Sahne
- 1 EL Pistazienkerne
- 1 EL Mandelkerne

Zubereitung:

Schokolade im heißen Wasserbad schmelzen.

Das Ei trennen und das Eigelb mit dem Zucker cremig schlagen. Die flüssige Schokolade und den Orangenlikör unterrühren. Sahne steif schlagen, ebenso das Eiweiß. Beide Massen unter die Creme heben.

3 Orangen filetieren. Früchte, Pistazien und Mandeln mit der Creme schichtweise in Gläser füllen. Zesten von einer Orange reißen und damit die Creme garnieren.

Rezept: Horst Lichter

Quelle: Lafer! Lichter! Lecker! vom 22.12.2007

Prominente Gäste: Gayle Tufts & Jürgen Drews