



## Orangencreme mit Campari

Man nehme für 4 Portionen:

1 große, unbehandelte Orange  
3 ½ Blatt Gelatine  
2 Kardamonkapseln  
60 g Zucker  
200 g Schmand  
4 EL Orangenlikör  
200 ml Schlagsahne  
40 ml Campari

- Orange sehr dünn schälen, dann auspressen (150 ml Saft werden benötigt)
- Gelatine in kaltem Wasser einweichen
- Kardamonkapseln andrücken
- Sahne steif schlagen
- Schmand mit Orangenlikör gründlich verrühren

Zucker in einem Topf hellbraun karamellisieren. Mit dem Orangensaft ablöschen, die Kardamonkapseln zugeben. Die Flüssigkeit auf die Hälfte einkochen. Orangenschalen zugeben, vom Herd nehmen und 10 Minuten ziehen lassen. Durch ein Sieb gießen, ggfls. noch einmal etwas erwärmen und 3 Blatt ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Schmand unterrühren und kaltstellen. Wenn die Masse zu gelieren beginnt, die Sahne unterheben und in Gläser verteilen. Wieder kaltstellen. Den Campari erwärmen und die restliche Gelatine darin auflösen. Ebenfalls kaltstellen. Den Campari, wenn er zu gelieren beginnt, auf die Creme verteilen. Bis zum Verzehr kaltstellen