

Mandelmeringue mit Orangen

Dessert » Creme-Dessert » Frischkäse

Zutaten (4 Personen)

- » 1 Eiweiß
- » 30g Zucker
- » 1 TL Mehl
- » 100g Frischkäse (leicht)
- » 2 EL Schlagsahne
- » 1 TL abger. Orangenschale
- » 1 EL Puderzucker
- » 2 Trpf. Bittermandelaroma
- » 10 EL Orangensaft
- » 2 EL Orangenmarmelade
- » 1 TL Stärke
- » 2 Orange(n)
- » 3 EL Orangenlikör

Bewertung



Beschaffung

guten Supermarkt



Kosten

6-10€



Zubereitungszeit

61-90min

Zubereitung

1. Ofen auf 140°C vorheizen. Eiweiß steif schlagen, dabei den Zucker einrieseln lassen. Das Mehl unterheben. Mit zwei Esslöffeln 4 Nocken abstechen und formen. Diese auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen und im Ofen etwa 45min backen, bis sie leicht gebräunt sind.

2. Den Frischkäse mit Sahne, Orangenschale, Puderzucker sowie Mandelaroma verrühren und kalt stellen. Orangensaft mit Marmelade aufkochen und mit angerührter Stärke binden. Soße durch ein Sieb streichen, abkühlen lassen.

3. Orangen dick schälen und die Filets aus den Trennhäuten schneiden. Filets im Orangenlikör ca. 30min marinieren. Die abgekühlten Meringues mit Orangenfilets, Frischkäsecreme und der Orangensoße auf großen Dessert-Tellern anrichten. Evtl. mit Orangenzenen garnieren.

Nährwerte: 250kcal/E5g/F10g/KH28g pro Portion

angelegt am: 26.01.2004

Rezept-Nr: 863

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke