

Schottische Orangencrème

Zutaten für 4 Personen

100	g	Orangenkonfitüre	Grössere Orangenstücke etwas zerkleinern
1		Limette	Auspressen
½	dl	Whisky	
100	g	Zucker	Zutaten verrühren, 1 Stunde ziehen lassen
200	g	Rahmquark	Unter Konfitürenmasse ziehen
3	Blatt	Gelatine	In etwas kaltem Wasser einweichen
½	dl	Whisky	Erwärmen, Gelatine ausdrücken und auflösen, unter Masse ziehen
3	dl	Rahm	Steif schlagen und unter Orangencrème ziehen, in Dessertschalen anrichten und mindestens 1 Std. kühl stellen.
3	EL	Orangenkonfitüre	
½		Limette	Auspressen und mit Orangenkonfitüre mischen und je etwas als Garnitur auf die Crème geben.