

## Orangencreme

<b>1000 ml</b>	Orangensaft
<b>150 g</b>	Zucker
<b>3 Pck.</b>	Puddingpulver, Vanille
<b>2 Becher</b>	Sahne
<b>2 Pck.</b>	Vanillezucker
	Orange(n) - Mandarinchen
	Schokodekor

### Zubereitung

Von 1 Liter Orangensaft 100 ml abnehmen, 900 ml Saft aufkochen mit 150 g Zucker (evtl. mehr oder weniger, je nach Geschmack)

3 Päckchen Vanillepuddingpulver in 100 ml Orangensaft anrühren, in den kochenden Orangensaft geben und mit dem Schneebesen rühren, ca. 2 Minuten kochen lassen. Vom Herd nehmen und bis zum Erkalten immer wieder durchrühren.

4 dl Rahm (=2 Becher Sahne) mit Vanillezucker steif schlagen, unter den kalten Orangenpudding heben, dann in Glasschälchen füllen und mit Orangenfilets und Schokoladenornamenten verzieren und bis zum Servieren im Kühlschrank fest werden lassen.

Tipp: lässt sich gut schon am Vortag zubereiten und kann auch mit anderen Saftarten zubereitet werden.

