

Orangenchauveau mit Biscuits

Variante ‚cremig‘

Zutaten für 25 Portionen

2 Eier getrennt

1 ganzes Eier

100 Zucker

Schale von ½ Zitrone und 2 Orangen

0,5 Orangensaft

2 dl Weißwein

16g Maizena

zum Einlegen: Löffelbiscuits, Grand Marnier oder Rum zum Tränken

- 1 dl Wein und Orangensaft mit abgeriebenen Schalen aufkochen und kurz ziehen lassen, absieben
- Schaummasse rühren aus Eigelb, ganzem Ei
- Maizena mit restlichem Weißwein auflösen und unter Rühren zur Schaummasse geben
- Wein und Orangensaft langsam zur Schaummasse geben, gut mischen. Zurück in die Pfanne geben und unter stetigem Rühren erhitzen bis die Masse anfängt einzudicken
- Eiweiß steif schlagen
- Heiße Ei Masse unter den Eischnee ziehen
- Löffelbiscuits in Anrichteschale oder Portionsschälchen legen, mit Grand Marnier oder Rum tränken, Orangenchauveau darüber gießen, erkalten lassen, im Kühlschrank kalt stellen, gut gekühlt reichen.