

Erdbeer a l'orange



• Zutaten:

500 Gramm	<i>Erdbeeren</i>
2 Esslöffel	<i>Orangenlikör</i>
1 Teelöffel	<i>Zitronensaft</i>
2 Esslöffel	<i>Puderzucker</i>
3	<i>Eigelb</i>
50 Gramm	<i>Puderzucker</i>
1 große unbehandelte	<i>Orange</i>
	Schale abgerieben und 125 ml Saft
125 Gramm	<i>Schlagsahne</i>

• Zubereitung:

1. Die Erdbeeren waschen, putzen und vierteln
2. mit Puderzucker bestreuen,
3. die Zitronen und die Orangen auspressen
4. die Erdbeeren mit Zitronensaft und dem Orangenlikör beträufeln
5. einmal durchheben, zudecken und kaltstellen
6. die Eigelb mit dem Puderzucker, dem Orangensaft und 3/4 der abgeriebenen Orangenschale in eine Schüssel geben
7. im warmen Wasserbad dickschaumig und cremig aufschlagen
8. dann im kalten Wasser Kaltschlagen
9. die Schlagsahne steif schlagen und unter die Eimasse ziehen
10. die Erdbeeren auf Kelchgläser verteilen
11. die Orangenzabaione darrübergeben
12. mit der restlichen Orangenschale garnieren