

ORANGE TRIFFT ERDBEERE

Wir treffen uns in der Orangerie

Für die Böden Kekse zerbröseln, Butter auflösen und mit den Keksbröseln vermengen. Die Masse in acht Förmchen mit ca. 8 cm Durchmesser verteilen, mit einem Löffel andrücken.

Für die Orangencreme Orangensaft, Butter, Zucker, Orangenschale und Eier in einen Topf geben, unter Rühren erwärmen, abbinden, bis die Masse eindickt, kalt stellen.

Auf den Keksboden einen großen Tupfen Orangencreme geben und eine klein geschnittene Erdbeere darauf verteilen.

Für die Quarksahne Creme Double mit Magerquark, Zucker, Eigelb und dem Mark einer halben Vanilleschote glatt rühren. Gelatine in kaltem Wasser einweichen, kurz ausdrücken und vorsichtig im Orangensaft erwärmen und auflösen. Sahne steif schlagen, Gelatine-Orangenmischung unterziehen und bis zum Rand in die Förmchen einfüllen, glatt streichen.

Törtchen eine Stunde anfrosten, aus den Förmchen schneiden und mit einem Tupfen aus Orangencreme, etwas Orangenzeste, einer schönen Erdbeere und Kekskrümeln verzieren.

8 kleine Törtchen

UNTERBÖDEN

120g Vollkornkekse

100g Butter

ORANGENCREME

100ml Orangensaft

120g Butter

80g Zucker

Abgeriebene Schale von einer halben Orange

2 Eier

2 Eigelb

8 Erdbeeren

QUARKSAHNE

40g Creme Double

340g Magerquark

85g Zucker

1 Eigelb

½ Vanilleschote

10ml Orangensaft

5 Blatt Gelatine

230g Schlagsahne

DEKORATION

Etwas Orangenzeste

8 Erdbeeren

Kekskrümel