

🍊 Orangencreme mit Vanillepudding, Sahne & Mascarpone (für 12 Personen)

🛒 Zutaten

- **1,4 Liter Orangensaft**
 - 4 Packungen Vanillepuddingpulver
 - 300 g Zucker
 - 4 Päckchen Vanillezucker
 - 500 g Mascarpone
 - 500 ml Schlagsahne
 - 4 TL Orangenzeste (fein abgerieben)
-

👨‍🍳 Zubereitung

1. 🍷 Orangenpudding kochen

- Vom Orangensaft ca. **200 ml abnehmen** und mit dem Puddingpulver klümpchenfrei verrühren.
- Restlichen Saft (1,2 L) mit Zucker und Vanillezucker aufkochen.
- Angerührtes Puddingpulver einrühren und unter Rühren **1–2 Minuten köcheln**, bis es deutlich andickt.

👉 Wichtig: Richtig dick kochen, sonst wird die Creme später zu weich!

2. ❄️ Pudding abkühlen lassen

- Pudding in eine große Schüssel geben
 - Direkt mit Frischhaltefolie abdecken (verhindert Hautbildung)
 - Auf **lauwarm bis kalt** abkühlen lassen
-

3. 🥄 Mascarpone einrühren

- Mascarpone und Orangenzeste in den abgekühlten Pudding geben
 - Mit dem Handrührgerät glatt rühren
-

4. 🥛 Sahne schlagen

- Sahne steif schlagen

5. 🍊 Creme fertigstellen

- Die geschlagene Sahne **vorsichtig unterheben**
- Nicht zu stark rühren, damit die Creme luftig bleibt

6. 🧊 Kühlen

- Mindestens **4–6 Stunden kalt stellen** (besser über Nacht)

👁 Ergebnis

- **Sehr stabil**, auch ohne Gelatine
- Cremig + fruchtig mit deutlicher Orangenote
- Konsistenz: perfekte Mischung aus **Dessertcreme & lockerer Mousse**

💡 Tipps für das perfekte Gelingen

- Wenn dein Orangensaft sehr sauer ist, kannst du noch **1–2 EL zusätzlichen Zucker** ergänzen
- Für extra Frische: etwas fein geschnittene Orangenfilets unterheben
- Ideal zum Schichten mit Löffelbiskuit oder Butterkeksen