Feine Orangencreme

Zutaten

1000 ml	Orangensaft
150 g	Zucker
3 Pck.	Puddingpulver. Vanille
2 Becher	Sahne
2 Pck.	Vanillezucker

Orange(n) - Mandarinchen

Schokodekor

Zubereitung

Von 1 Liter Orangen-Saft 100 ml abnehmen. 900 ml Saft aufkochen mit 150 g Zucker (evtl. mehr oder weniger, je nach Bedarf), 3 Päckchen Vanillepuddingpulver in 100 ml O-Saft anrühren. in den kochenden O-Saft geben und mit dem Schneebesen rühren, ca. 2 Minuten kochen lassen. Vom Herd nehmen und bis zum Erkalten immer wieder durchrühren.
2 Becher Sahne mit Vanillezucker steif schlagen, unter den kalten Orangenpudding heben, dann in Glasschälchen füllen und mit Orangenmandarinchen 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.