

Eierlikör-Orangen-Dessert

Zutaten: 4 Gläser:

- **150 g Vollmilch Joghurt**
- **100 ml Sahne**
- **2 Orangen**
- **40 g Rohrzucker**
- **2 Blatt Gelatine**
- **1 – 2 EL Eierlikör**

Zubereitungszeit: 15 min

Kühlzeit: ca. 2 ½ Std.

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 4



Zubereitung:

Gelatine in kaltes Wasser 10 min. einweichen.

Sahne steif schlagen und mit 1 – 2 EL Eierlikör süßen.

Eine halbe Orange auspressen – das 75 ml Saft herauskommt, den Rest filetieren und in feine Stücke schneiden – kühl stellen, wird als Topping benötigt.

Joghurt mit dem Zucker verrühren.

Gelatine ausdrücken und mit **75 ml Orangensaft** erwärmen und unter die Joghurtmasse rühren. Für ca. 20 min. kühl stellen, zum an gelieren.

Die Eierlikörsahne unter die Joghurtmasse rühren und auf 4 Gläser verteilen.

Min. 2 Std. kühl stellen. Danach die Orangen darauf verteilen, evtl. ein Minzeblatt oder etwas Eierlikör darüber.