

Curacao – Orangen Coupe

2.5 dl Schlagrahm
1 Päckli Rahmfestiger
0.5 dl Blue Curacao
2 Orangen

Orangen Filetieren und dann Filets halbieren und Saft auffangen

Rahmfestiger in Schlagrahmgeben und mit Mixer fest (aber nicht steif) schlagen
Blue Curacao und den Orangensaft unter ständigem Rühren untermischen.

½ vom Rahmgemisch auf 4 Coupe (oder Tee-) Gläser verteilen

½ der Orangenfilets drauf

Rest vom Rahmgemisch verteilen

mit den restlichen Orangenfilets garnieren

für ca 1 Std im Kühlschrank kaltstellen