



Mini-Orangen-Charlottes

Zeit gesamt
3h 30min

Zubereitungszeit
30min

Schwierigkeit
Mittel



Zutaten

für 4 Portionen

Löffelbiskuits	20 St.
Blattgelatine	5 g
Orangen	1 St.
Joghurt, natur	300 g
Zucker	40 g
Schlagsahne	200 g

Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Schüssel, mittlere Schüssel, kleiner Topf, SILVERCREST Handrührgerät mit Schneebesen

1. 4 Dessertringe (à ca. 8 cm Ø) auf eine Platte stellen und Löffelbiskuits aufrecht hineinstellen. In einer Schüssel Gelatine in kaltem Wasser einweichen.
2. Orange heiß waschen, etwa 1 TL Schale fein abreiben, halbieren und Saft auspressen. In einer Schüssel Joghurt mit Zucker, Orangenschale und 3 EL Orangensaft verrühren.
3. Blattgelatine leicht ausdrücken und in einem Topf mit 2 EL Orangensaft auf mittlerer Stufe erhitzen und auflösen. 2 EL Joghurtmasse mit der Gelatine verrühren. Anschließend in der Schüssel mit dem restlichen Joghurt vermengen. Joghurtcreme kühl stellen.
4. In einer weiteren Schüssel Sahne mithilfe eines Handrührgeräts mit Schneebesen steif schlagen. Sahne unter die Joghurtcreme heben und Masse in die Dessertringe verteilen. Im Kühlschrank min. 3 Std. kaltstellen.
5. Mini-Orangen-Charlottes nach Belieben mit Sahnetupfer oder Orangenschale verzieren und servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	285 kcal
Kohlenhydrate	35 g
Eiweiß	13 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	11 g