



HUSCH HUSCH INS GLÄSCHEN!

KARAMELL-ORANGENDESSERT

 35 Min.

Zutaten (4 Stück)

Für den Karamellpudding

- 90 g Zucker
- 20 g Butter
- 400 ml Milch, Fettstufe 3,5%
- 25 g Speisestärke

Für das Orangenkompott

- 4 Safforangen
- 1 TL Speisestärke
- 125 g Schlagsahne
- 1 Packung Leibniz Choco Vollmilch (125g)



Schritt 1

Für den Karamellpudding Zucker in einen Edelstahltopf geben und bei mittlerer Hitze goldgelb karamellisieren lassen. Den Topf von der Kochstelle nehmen, 300 ml von der Milch in den Topf geben (vorsichtig, es kann spritzen!) und die Milch unter Rühren zum Kochen bringen, bis sich das Karamell gelöst hat.

Schritt 2

Dann den Topf von der Kochstelle nehmen. Speisestärke mit der restlichen Milch (100 ml) verrühren, dann zu der Karamellmilch geben. Den Topf wieder auf die Kochstelle geben und unter Rühren die Masse zum Kochen bringen. Den Karamellpudding unter Rühren erkalten lassen.

Schritt 3

In der Zwischenzeit für das Orangenkompott die Orangen schälen, filetieren, 4 Filets beiseitelegen. Die restlichen Filets in Stücke schneiden, 175 g abwiegen, in ein Sieb geben und den Saft auffangen, 100 ml abmessen. Den Saft mit Speisestärke in einem Topf verrühren, unter Rühren bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen und die Orangenstücke unterheben.

Schritt 4

In 4 Einweckgläser (Inhalt jeweils 250 ml) je einen Choco Vollmilch Keks' mit der Schokoladenseite nach oben legen. Das Orangenkompott darauf verteilen. Die restlichen Kekse halbieren, 4 Hälften beiseitelegen. Die übrigen Choco Caramel-Kekse nochmals halbieren, auf das Orangenkompott verteilen und die Gläser für 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Schritt 5

Die Sahne steif schlagen, einen 1 EL zurücklassen, unter den erkalteten Karamellpudding heben und die Masse auf die Einweckgläser verteilen. Das Karamell-Orangendessert mit der zurückgelassenen Sahne, den beiseitegelegten Choco Vollmilch Keksen und den Orangenslices garnieren und sofort servieren.

Tipp: Statt Orangenkompott 1 kleine Dose Ananasscheiben (etwa 150g) in Stücke schneiden, abtropfen lassen, den Saft auffangen, andicken und verarbeiten (siehe Rezept).