

# Orangen-Schaum-Creme mit Luxemburgerli

Für zwei Personen

250 g Speisequark	250 ml Sahne	3 Orangen
1 Zitrone	3 EL Zucker	3 Baisergebäck

In einer Schüssel den Speisequark mit 50 Millilitern Sahne glattrühren. Die Orangen und eine halbe Zitrone auspressen, den Saft dabei auffangen und von der Orange etwas Schale abreiben. In einer Schüssel den Orangen- und Zitronensaft mit dem Zucker und der Orangenschale mischen und dann zum Quark geben. Den restlichen Rahm mit dem Handmixer steif schlagen und sorgfältig unter die Crème ziehen. Die Crème in Dessertgläsern anrichten, mit je einem Luxemburgerli garnieren und servieren.

Susanne Peterseil am 11. Oktober 2012