

Orangen-Prosecco-Traum

Für zwei Personen

1 Orange	20 g Zartbitterschokolade	1 Päckchen Puddingpulver, Vanille
1 Päckchen Vanillezucker	2 EL Zucker	250 ml Schlagsahne
500 ml Orangensaft	125 ml Prosecco	1 Zweig Minze

Den Orangensaft gemeinsam mit dem Prosecco aufkochen lassen. Das Puddingpulver mit dem Zucker und etwas von der Orangensaft-Prosecco-Mischung verrühren. Die Schale von der Orange abreiben und etwas von der Schale ebenfalls unterrühren. Anschließend das Puddinggemisch aufkochen lassen, bis es andickt und danach abkühlen lassen. Die Schlagsahne zusammen mit dem Vanillezucker steifschlagen. Drei Viertel der Sahne unter die abgekühlte Puddingmasse heben. Die Orange schälen und in Spalten schneiden. Die Schokolade raspeln. Die Puddingmasse in zwei Proseccogläser füllen und mit der Schlagsahne, den Schokoladenraspeln und etwas Abrieb von der Orangenschale und einigen Minzeblättern garnieren.

Julia Schlegel am 25. April 2014