



[www.suesse-weine.de](http://www.suesse-weine.de)

## ZUTATEN

Für 4 Personen

### **Orangen-Ricotta-Creme mit Campari-Gelee**

3-4 unbehandelte Orangen  
1 Vanilleschote  
60 g Zucker  
100 ml Weißwein  
4 Blätter Gelatine  
2 El Orangenlikör (z. B. Cointreau)  
250 g Ricotta  
200 ml Schlagsahne  
4 El Campari

Eine Orange heiß abspülen, trockenreiben, die Hälfte der Schale fein abreiben. Von allen Orangen den Saft auspressen und 300 ml abmessen. Vanilleschote längs halbieren, das Mark herauskratzen. Zucker in einem kleinen Topf hellbraun karamellisieren, mit 200 ml Orangensaft und Weißwein ablöschen und Vanilleschote und -mark dazugeben. Bei mittlerer Hitze auf 1/3 einkochen lassen. 2 Blatt Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Orangensud in eine Rührschüssel gießen, die Vanilleschote entfernen, 10 Minuten abkühlen lassen. Die ausgedrückte Gelatine im lauwarmen Orangensud auflösen. Abgeriebene Orangenschale, Orangenlikör und Ricotta dazugeben und mit dem Schneebesen glatt rühren. Kalt stellen, bis die Masse leicht zu gelieren beginnt. Sahne steif schlagen und vorsichtig mit einem Teigspatel unter die Ricotta-Orangen-Masse heben. In 4 Gläser (à 200 ml Inhalt) füllen und 2 Stunden in den Kühlschrank stellen, bis die Creme fest ist.

#### **Campari-Gelee**

Die restliche Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Restlichen Orangensaft (100 ml) mit dem Campari lauwarm erwärmen und die ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Bis kurz vor den Gelierpunkt abkühlen lassen, dann gleichmäßig auf der kalten, festen Ricotta-Orangen-Creme verteilen. Erneut mindestens 2 Stunden kalt stellen, bis das Campari-Gelee fest ist.

#### **Weinempfehlung**

Moscatel de Setúbal

Nach: <http://www.essen-und-trinken.de/rezept/2629/orangen-ricotta-creme-mit-campari-gelee.html>