



## EVO Orangen-Cake

### Das Dessert.

#### Zutaten:

- 1 Beutel Evo-Charlotte-Russe-Crèmepulver
- 5-6 Orangen
- 1 – 2EL Cointreau oder Cognac
- 2,5 dl Rahm

#### Zubereitung:

1. Evo-Charlotte-Russe-Crèmepulver mit etwas abgeriebener Orangenschale und 3dl frisch gepresstem Orangensaft anrühren und 15 Minuten stehen lassen.
2. Die Crème unter ständigem Umrühren kurz aufkochen und kalt stellen.
3. In der Zwischenzeit die übrig gebliebenen Orangen filetieren und in Stückli schneiden.
4. Der kalten Crème die Orangenstückli beifügen und nach Belieben mit Cointreau oder Cognac verfeinern.
5. Rahm steif schlagen (ohne Zucker).
6. Den Rahm sorgfältig unter die kalte, jedoch noch flüssige Crème ziehen, bis alles gut gemischt ist, und sofort in eine Cake-Form füllen.
7. Den Orangen-Cake mindestens 2–3 Stunden oder besser über Nacht kalt stellen, anschliessend auf eine Platte stürzen und mit Rahm und Orangenfilets garnieren

#### Tipp:

- Statt einem Orangen-Cake kann eine Orangen-Charlotte-Russe oder eine Orangen-Roulade hergestellt werden.
- Anstelle von Orangensaft und Orangen können auch Apfelsaft und Äpfel verwendet werden. Als Schnaps passt Thurgados oder Calvados sehr gut dazu.