

# Orangendessert mit Pistaziensahne

Dessert

**Vorbereitungszeit:** 30 Minuten }  $\frac{3}{4}$  Stunde  
**Zubereitungszeit:** 15 Minuten

+ ungefähr  $\frac{1}{2}$  Stunde vor dem Anrichten des Hauptgerichtes für die Kühlung der Pistaziensahne im Tiefkühlfach.

ZUTATEN für ... Personen		4	6
Orangen, groß	St.	6	9
Butter	EL	2	3
Zucker	EL	2	3
Rum, braun	EL	4	6
Schlagsahne	ml	200	250
Pistazien, gehackt	EL	4	6

## VORBEREITEN:

1. Sahne halbsteif schlagen. Die gehackten Pistazien untermischen. Etwa eine halbe Stunde vor dem Servieren des Hauptgerichtes, Sahne zum Herunterkühlen in das Tiefkühlfach stellen.
2. Flache Gratinform ausbuttern.
3. Orangen wie Äpfel schälen und filetieren. Die Gratinform damit auslegen. Mit dem Zucker und Rum würzen.

## ZUBEREITUNG:

1. Im vorgeheizten Backofen bei 220° ca. 8 - 10 Minuten erhitzen (nicht braun werden lassen).
2. Zusammen mit der kaltgestellten Sahne servieren.

Backofen	Leiste	Grad	Stunden	Minuten
Umluft	2. v. u.	220		8
Unter- u. Oberhitze	2. v. u.	220		10