

Orangengratin (Arancia al Gratin)

Rezept für 6 Personen

Zutaten:

4 Orangen
4 EL Puderzucker
4 frische Eigelbe
2 EL Puderzucker
Pfefferminze



Zubereitung:

Dazu werden 4 Orangen geschält und in Scheiben geschnitten. Der anfallende Saft wird aufgefangen. Die Orangenscheiben werden in feuerfeste Förmchen gelegt und mit einem EL Puderzucker bestäubt. Dann werden 4 frische Eiweisse und 3 Esslöffel Puderzucker so lange gerührt, bis die Masse hell wird. Dann wird der aufgefangene Saft dazugegeben, die Schüssel über eine Pfanne mit heissem Wasser gehängt, die Masse ca. 5 Minuten zu einer schaumigen Crème gerührt. Ganz am Schluss werden die zerzupften Pfefferminzblätter dazu gegeben, und die Crème wird über die Orangen geleert, alles wird mit Puderzucker bestäubt und im Ofen (Grill, 250°) ein bis zwei Minuten gratiniert. Mit restlichem Pfefferminze verziert.