

## Rezept der Saison

### Winter 2013

#### Luigi's dolce segreto

##### Zutaten pro Person:

1 Kugel Giolito Caffè Barista

1 Kugel Giolito Noce

##### Orangenschaum

1 Orange  
0.5 Blatt Gelatine  
1 Eigelb  
1 EL Zucker  
0.25 dl Rahm  
50g Crème Fraîche  
wenig Orangenzeste

½ Orange in Schnitzen

##### Zubereitung:

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Orange auspressen, sollte ca. 1 dl Orangensaft ergeben.

Den frisch gepressten Orangensaft und die Orangenzeste in eine Pfanne geben. Das Eigelb und der Zucker dazu rühren. Alles zusammen unter ständigem Rühren aufkochen lassen. Die Pfanne vom Herd nehmen. Die Gelatine ausdrücken und unter Rühren in der heissen Crème auflösen. Danach die Schüssel in ein kaltes Wasserbad stellen und die Crème kalt schlagen.

Den Rahm steif schlagen. Zuerst die Crème Fraîche unter die Crème rühren danach den Rahm sorgfältig unterziehen. Den Orangenschaum vor dem Servieren mindestens 2 Stunden kalt stellen.

Geben Sie einen Löffel Orangenschaum auf einen flachen Teller, legen Sie ein paar Orangenschnitze fächerartig neben den Orangenschaum und portionieren eine Kugel Caffè Barista und eine Kugel Noce hinzu.

#### Einkaufszettel (4 Pers.)

4 Orangen  
2 Blatt Gelatine  
4 Eigelb  
4 EL Zucker  
1 dl Rahm  
200g Crème Fraîche

1 Dose Giolito Caffè Barista  
1 Dose Giolito Noce

