

## Orangen - Creme

### Zutaten:

500 g Naturjoghurt  
300 g Sahne  
70 g Zucker  
50 ml Eierlikör  
1 Vanillezucker  
50 ml selbst gepressten Orangensaft  
30 g Fertiggelatine / Sofortgelatine  
gehackte Pistazien



### Zubereitung:

- Halbe Gelatinemenge, Zucker und Vanillezucker vermischen.
- Mischung unter den Joghurt rühren.
- Eierlikör und Orangensaft ebenfalls unterrühren.
- Sahne mit der Restgelatine steif schlagen.
- Steife Sahne unter die Joghurtcreme heben.
- Creme in Dessertgläser füllen.
- Im Kühlschrank mindestens 3 Stunden kühlen.
- Mit den Pistazien garniert servieren.