



Savarin mit Orangensauce

Eine exklusive HUG Dessert Idee

Rezept für ca. 10 Savarin Ringe

Zutaten

10	Savarin Ringe HUG
200 g	Orangensaft
300 g	Zucker
2 Stk	Orangenschale gerieben
200 g	Wasser
8 g	Maizena
1 Prise	Salz



Zubereitung:

Wasser mit Zucker und Orangenschalen aufkochen Orangensaft und Maizena aufrühren und in die Zuckerlösung giessen und nochmals aufkochen. Die Savarinringe in die heisse Zuckerlösung tauchen und auf einem Gitter abtropfen lassen. Nach dem Erkalten mit Tortengelée abglänzen. Mit Früchten ausgarnieren und nach Bedarf mit Rahmrosette servieren.

