

## angelfoods Rezepturen

(Rezepturen für jeweils 4-6 Personen)

### Safran-Currycreme mit Orangen, Datteln, Feigen und Granatapfel

#### Zutaten für Creme:

2dl	Sahne / Vollrahm, steif geschlagen (oder Joghurt z.b. Vanille/Aprikosen)
¼ lt	Milch
1TL	Safranfäden (oder Safranpulver/Fäden gemischt)
2-3 EL	Dessert-Curry
3 Stk.	Eigelb
80 g	Zucker
3 Blatt	Gelatine (oder entsprechende Menge Agar-Agar)

#### ZUBEREITUNG:

Die Gelatine bzw. Agar-Agar nach Packungsanweisung zubereiten/einweichen etc. Den Dessert-Curry und Safran mit der Milch in einem Topf aufkochen lassen, dann die Hitze reduzieren.

Die Eigelbe mit dem Zucker und 6 EL Safranmilch in einer Schüssel verrühren, nach und nach unter die restliche Safranmilch rühren. Die Milch so lange mit dem Schneebesen schlagen, bis sie eindickt. Die Masse darf dabei nicht kochen, gegebenenfalls den Topf vom Herd nehmen.

Die Gelatine tropfnass zur Creme geben und unter Rühren darin auflösen. Die Creme mit einer Klarsichtfolie bedeckt, abkühlen lassen - dann den geschlagenen Rahm/Sahne begeben.

Die Currycreme – schichtartig mit filetierten Orangen, Datteln, Granatapfel und frischen Feigen in schöne Gläser abfüllen. Wiederholen und als letztes mit schönen Feigen und Granatapfel dekorieren.