

# Orangenfilet Syllabub

4-Personen

---

## Zutaten:

- 1 - Zitrone, Saft und Schale
- 1 - dl süsser Cherry
- 3 - EL Zucker
- 3 - dl Rahm
- 3 - Orangen

## Zubereitung:

Zitronensaft und Schale, Sherry und Zucker in einer grossen Schüssel zugedeckt stehen lassen, bis sich der Zucker aufgelöst hat.

Den Rahm langsam unter ständigem Rühren zugeben, bis die Masse dick wird und weiche Spitzen bildet.

Die Orangen so schälen, dass alle weissen Häute entfernt werden. Mit dem Filetirmesser die Schnitze auslösen.

Auf Teller anrichten und Syllabub zugeben.