

# Orangen-Crepesterine

## Zutaten (6 Stück Schokoladencrepes)

- › 6 Eigelb
- › 125 g gesiebter Puderzucker
- › Schuss Grand Marnier
- › 6 Blatt Gelatine in kaltem Wasser eingeweicht
- › 3 EL Orangensaft
- › 250 g Quark oder Mascarpone
- › 1/4 l geschlagene Sahne

## Zubereitung

Eigelbe mit Puderzucker, Orangenschale, Saft und Grand Marnier warm schaumig aufschlagen. Eingeweichte Gelatine ausdrücken und in der Eigelbmasse auflösen, erkalten lassen. Quark unterheben und nach und nach die Schlagsahne dazugeben.

Terrinenform mit Folie auslegen, Schokoladencrepes mit Orangenmousse bestreichen und auf Folie rollen, kalt stellen.

Schokoladencrepes und Mousse abwechselnd in die Form einfüllen und glatt streichen. Erkalten lassen, in Scheiben schneiden und auf Himbeersaucenspiegel anrichten.

### **Tip:**

*Terrine ruhig 1 - 2 Tage vorher zubereiten!*