



Die KochLöffel



Seit 2013

14.2.2024 / Fredy

Anzahl: 8 Portionen
Rezeptgruppe: Dessert

Orangen- Feuilletées Zutaten für 8 Personen

250 g	Blätterteig
8 EL	Zucker
250 g	Mascarpone
5 EL	Orangensaft
2 TL	abgeriebene Orangenschale
4-5	Orangen
1 dl	Wasser
2 dl	Orangensaft
4 EL	Grand Marnier
	Puderzucker zum garnieren

Zubereitung

1. Ausgewallter Blätterteig mit 1 EL Zucker bestreuen und in der Hälfte falten nochmals mit 1 EL Zucker bestreuen und diesen nur **leicht** andrücken.
8 gleichmässige Rechtecke ausschneiden, und auf ein mit kaltem Wasser gespültes Blech legen und 15 Minuten kühl stellen.
2. Im vorgeheizten Backofen (Heissluft 190 Grad) während 10 -12 Minuten backen.
1 Rille von unten
Danach weitere 15 Minuten bei geöffneter Backofentür trocknen lassen.
3. Mascarpone mit 2 EL Zucker, 5 EL Orangensaft und 2 TL abgeriebene Orangenschale glattrühren.
4. Eine Orange mit dem Zestenschneider schälen.
Die Zesten in wenig heissem Wasser kurz blanchieren und absieben.
5. 5 Orangen filetieren und beiseite stellen
6. 4 EL Zucker in einem Pfännchen goldbraun karamellisieren
mit 1 dl Wasser und 2 dl Orangensaft ablöschen, und kochen bis sich der Karamell aufgelöst hat.
Danach Grand Marnier, und die Orangenstreifen (Zesten) beifügen.

Servieren

zum Servieren die Blätterteigkissen mit einem sitzen Messer horizontal halbieren.
Die Böden auf Dessertteller legen.
Mascarpone-Creme darauf verteilen, die Orangenschnitze darauf legen und mit dem Teigdeckel bedecken.
Mit Puderzucker bestäuben und mit wenig Orangensauce mit Zesten garnieren.