

Orangen-Trifle (4 Personen)

1 Orange	Die Schale gut waschen, abreiben und in eine Pfanne geben.
3 dl Orangensaft 1/2 Zitronenrinde 75 g Zucker 2 EL Maizena	Den Saft, den Zucker und die abgeriebene Zitronenrinde mit dem Maizena verrühren und unter ständigem Rühren aufkochen. Mind. 3 Min.köcheln lassen. Sofort in eine Schüssel giessen, auskühlen lassen.
1 Becher saurer Halbrahm 1 dl Halbrahm, geschlagen	Rahm unter die Crème heben.
2 Orangen	Orangen filetieren und die Filets klein schneiden.
einige Löffelbiscuits oder andere Guetzli oder Meringues 1 Orange für Dekoration	Guetzli in mundgerechte Stücke schneiden. Einfüllen in Gläser: 1. Schicht: Orangencrème 2. Schicht: Guetzli 3. Schicht: Orangenstücke 4. Schicht: Orangencrème 5. Dekoration: Orangenscheiben