

# Dattel-Crème

etwa 6 Portionen



gelingt leicht

bis zu 20 Min.



## Zutaten:

### Crème:

- 200 g Datteln
- 2 ½ dl Wasser
- 2 EL Schwarztee
- 4 Eier
- 100 g Rohrzucker
- 2 ½ dl Milch
- 4 Blätter Dr. Oetker Gelatine , in kaltem Wasser eingeweicht
- 2 ½ dl Rahm
- 1 Stk. Orangen , geschält, in feinen Scheiben

## ① Crème:

Datteln enthäuten und entkernen. Wasser aufkochen. Schwarztee mit kochendem Wasser überbrühen, ca. 3 Minuten ziehen lassen und durch ein Sieb über die Datteln giessen. Erkalten lassen. Die Datteln mit dem Tee pürieren. Eier und Rohrzucker zusammen schaumig rühren. Milch erwärmen und nach und nach unter Rühren der Eiermasse beifügen. Eiermilch und Dattelmasse in eine Metallschüssel geben und über dem heissen Wasserbad zu einer dicklichen Crème rühren. Gelatine, in kaltem Wasser eingeweicht, unter Rühren in der Crème auflösen. Die Crème aus dem Wasserbad nehmen und unter gelegentlichem Umrühren abkühlen lassen, bis sie zu gelieren beginnt. Rahm steif schlagen und unter die Masse heben.

Die Crème ca. **2 Stunden** kaltstellen. Orange auf Dessertteller anrichten und die Crème als Nocken darauf anrichten.