

# Orangen-Bier-Flan

Zutaten für ca.10 Personen:

6 Orangen  
10 Blatt Gelatine  
5 dl Pils  
240 g Zucker  
4 Eiweiss  
3 dl Schlagrahm

200 g Erdbeeren, Himbeeren und/oder Heidelbeeren  
50 g Zucker  
2 cl Kirsch

Zubereitung:

Die Schale der Orangen abreiben (Schale aufbewahren) und diese dann auspressen.

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen.

Das Bier, den Orangensaft, die Orangenschale und den Zucker aufkochen, dann im offenen Topf auf ca. 5 dl Flüssigkeit einkochen.

Die Gelatine ausdrücken, im heissen Biersud auflösen und alles auf 30 Grad abkühlen lassen.

Das Eiweiß steif schlagen, den Sud unter Rühren nach und nach dazugeben, kühl stellen.

Sobald die Masse zu gelieren beginnt, die Sahne steif schlagen und unterheben.

Die Crème in Förmchen füllen, diese kühl stellen und fest werden lassen.

Die Beeren mit dem Zucker und Kirsch marinieren.

Das fest gewordenen Flans in den Förmchen etwas anlösen und auf einen Teller stürzen.

Mit den Erdbeeren bzw. Himbeeren verzieren, evtl. noch mit etwas Schlagrahm, Kakao oder Schokosplittern garnieren.