



# Die KochLöffel

Seit 2013

Anzahl: ca 16 kleine Dessert - Gläsli

Rezeptgruppe: Dessert

Saison: ganzes Jahr

**Mascarpone mit Orangen** (kann auch mit anderen saisonalen Früchten gemacht werden)

Vor- und Zubereitungszeit ca. 20 Minuten

## Zutaten

250 g Mascarpone

180 g Natur Jogurt

1 Päckli Vanillezucker

2 dl Rahm

65 g Zucker

4 Orangen

Löffelbiskuit

Orangensaft und Grand Manier oder Cointreau

Pfefferminzblätter zur Dekoration

## Zubereitung

1. Mascarpone, Zucker, Vanillpulver und Jogurt mischen. Rahmen schlagen und dem Mascarpone Gemisch beifügen.
2. Dessertgläsli Boden mit Löffelbiskuit bedecken. Das Biskuit mit Orangensaft bedecken.
3. Orangen filetieren und in kleine Stücke schneiden. Mit Cointreau oder Grand Manier beträufeln. Orangen bis ca einen Drittel der Glashöhe auf Biskuitgrundlage auffüllen. Pro Gläsli 2-3 Orangenstückli beiseitelegen.
4. Glas mit Mascarpone - Gemisch füllen. Zuletzt mit 2-3 Orangenstückli und einem Pfefferminzblatt garnieren.