AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
klein	15 Min.	Winter	international

ORANGEN-MASCARPONE-CREME



Rezept: Eva-Maria Dreyer, Oberrohrdorf - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Schale abreiben, Saft auspressen, alle Zutaten verrühren und kühlen. So einfach, doch immer wieder gut!

ZUTATEN (4 PERSONEN)

2	Orangen	30 g	Zucker
250 g	Mascarpone	1 EL	Cointreau
			Minze für die Deko

ZUBEREITUNG

1. Orangenschale fein abreiben und die Hälfte der Orangen auspressen.
2. Alle Zutaten gut vermischen und Creme kaltstellen.
3. Den Rest der Orangen filetieren und für die Dekoration verwenden.