

Orangen-Mascarpone-Creme



Zutaten für 4 Personen:

Für die Creme:

500 g Mascarpone (light),
200 ml Sahne,
Zesten von 2 Orangen,
150 g Zucker,
1 Päckchen Vanillezucker,
2 Päckchen Sahnesteif

Für den Orangenjuice:

400 ml Orangensaft,
100 g brauner Zucker,
1 Essl. Ingwermarmelade,
1 Essl. Orangenmarmelade,
50 ml Orangenlikör,
1 Zimtstange

Zubereitung:

Für die Creme den Mascarpone mit den Zesten, dem Zucker, Vanillezucker und einem Päckchen Sahnesteif cremig rühren bis sich der Zucker gelöst hat. Anschließend die Sahne mit dem zweiten Päckchen Sahnesteif sehr fest schlagen und sehr gut mit der Mascarpone-masse verrühren. Etwa 2 Stunden in den Kühlschrank stellen bis die Creme sich etwas verfestigt hat.

Für den Orangenjuice den Zucker in einem Edelstahltopf schmelzen lassen, den Saft angießen und erwärmen bis sich der Zuckerklumpen wieder aufgelöst hat. Jetzt die restlichen Zutaten dazugeben, gut verrühren und auf etwa die Hälfte einreduzieren. Die Soße abkühlen lassen.

Zum Anrichten die Creme abwechselnd mit der Soße in einem Eisbecher schichten. Wer lieber Nocken ausstechen möchte, sollte Gelatine in die Creme einrühren. Sahnesteif wird dann nicht benötigt.