

Cantuccini in Marsala mit Mascarpone-Creme und Orangen

Für zwei Personen

50 g Cantuccini	2 Orangen	4 EL Zucker
2 EL Puderzucker	75 g Mascarpone	100 ml Sahne
20 ml Orangensaft	2 EL Marsala	20 ml Cognac

Die Cantuccini zerbröseln, auf die Anrichteschälchen verteilen und mit dem Marsala beträufeln. Die Sahne steif schlagen. Die Mascarpone mit der geschlagenen Sahne, dem Cognac, dem Orangensaft und einem Esslöffel Puderzucker verrühren. Die Crème in den Schälchen mit den Cantuccini verteilen und kalt stellen. Die Orangen schälen und filetieren. Eine Pfanne erhitzen und den Zucker darin schmelzen lassen. Die Orangenfilets hineingeben und karamellisieren lassen. Die Crème aus dem Kühlschrank nehmen und die karamellisierten Orangen darauf verteilen. Mit dem restlichen Puderzucker garnieren und servieren.

Agnes Mintrop am 01. November 2012