

Mascarpone-Creme mit Orange und Zitrone

Für zwei Personen

2 unbehandelte Zitronen	2 unbehandelte Orangen	100 g Himbeeren
150 g brauner Zucker	150 g Mascarpone	150 g Joghurt
150 ml Sahne	50 ml Himbeersirup	1 Vanilleschote

Die Zitronen und die Orangen halbieren, auspressen und jeweils eine Zitrone und eine Orange aushöhlen. Von den beiden restlichen Zitronen und Orangen die Schale abreiben. Die Mascarpone und den Joghurt mischen. Die Sahne steif schlagen und unter die Crème heben. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden, das Mark herauskratzen und zusammen mit dem Zucker unter die Crème rühren. Jeweils eine Hälfte mit dem Zitronensaft und Abrieb und die andere Hälfte mit dem Orangensaft und Abrieb vermengen. Die ausgehöhlte Orange und Zitrone mit der entsprechenden Crème befüllen und die Himbeeren zusammen mit dem Himbeersirup darüber geben. Die Mascarponecreme mit der Orange und der Zitrone auf Tellern anrichten und servieren.

Morena Scholz am 20. Februar 2014