

Orangen-Creme

Für zwei Personen

3 Orangen	75 g Naturjoghurt	125 g Mascarpone
2 EL Speisestärke	2 EL Zucker	1 EL Orangenlikör
50 g Schlagsahne	Schokoraspel	

Zwei Orangen schälen und die weiße Haut mit entfernen. Hierbei den Saft auffangen. Die Orangenfilets auslösen und würfeln. Die übrige Orange auspressen und die Stärke damit verrühren. Den aufgefangenen Orangensaft, das Orangenlikör und einen Esslöffel Zucker in einem Topf aufkochen. Die angerührte Stärke dazugeben, aufkochen und abkühlen lassen. Die Orangenfilets zugeben. Die Sahne mit einem Esslöffel Zucker steif schlagen und die Mascarpone und den Joghurt unterrühren. Die Orangencreme in Gläsern anrichten und mit Schokoraspeln garnieren

Tanja Kellner am 18. Dezember 2014