

# Orangen-Mascarpone-Creme mit Amarettini und Himbeeren

**Für zwei Personen**

**Für die Creme:**

125 g Mascarpone                      80 g Naturjoghurt    1 Orange

40 g Puderzucker

**Für die Amarettini:**

70 g Amarettini

**Für die Garnitur:**

50 g Himbeeren                      40 g Kokosraspel

## **Für die Orangen-Mascarpone-Creme:**

Die Mascarpone mit Naturjoghurt vermengen. Orange waschen und die Schale abreiben. Danach halbieren und den Saft der halben Orange auspressen. Orangenabrieb, Orangensaft und Puderzucker zu der Joghurt-Mascarpone-Creme geben und zu einer glatten Creme verrühren.

## **Für die Amarettini:**

Amarettini in einen Gefrierbeutel geben und vorsichtig mit einem Nudelholz zerkleinern.

## **Für die Garnitur:**

Die Creme und Amarettini-Brösel abwechselnd in einem Glas schichten und mit der Creme abschließen. Mit frischen Himbeeren und Kokosraspeln garnieren und servieren.

Julia Popov am 12. März 2020