

Orangen-Mascarpone-Creme

Zubereitungszeit: etwa 15 Minuten

Zutaten für 2 Personen:

- 1 große Orange (etwa 250 g) 25 g Mascarpone
- 2 Eßl. Zucker
- 1 Eßl. Orangenlikör
- 1 Eßl. gehackte Pistazien
- 1 Eßl. Mohn

1. Die Orange halbieren und eine Hälfte auspressen.
Mit den Schneebesen des Handrührgerätes den Orangensaft mit dem Mascarpone, dem Zucker und dem Orangenlikör verrühren, bis der Zucker aufgelöst ist.
2. Die zweite Orangenhälfte in Scheiben schneiden und die Schale entfernen. Das Fruchtfleisch in Stücke schneiden und mit dem Mohn unter die Creme heben.
3. Die Creme in zwei Dessert-schalen füllen und mit den gehackten Pistazien bestreuen.

