

Mascarpone-Creme mit Schokolade



STYLING KITCHEN ✂

zaubert für myChoco

Du brauchst:

- ♥ 50 g **Keks-Crunch Schokolade**
- ♥ 250 ml Sahne
- ♥ 200 g Mascarpone
- ♥ 200 g Joghurt (Natur)
- ♥ 3 Orangen (groß)
- ♥ 40 g Zucker
- ♥ Orangenlikör
- ♥ Bourbon-Vanillepaste

So geht's:

1. Zerkleinere die Schokolade und schmelze sie.
2. Schlag die Sahne steif.
3. Vermische die Schokolade und die Sahne vorsichtig miteinander.
4. Verrühre die Mascarpone mit dem Joghurt.
5. Gib ein wenig Orangenlikör und den frischen Saft einer der Orangen dazu und vermenge alles zusammen zu einer cremigen Masse.
6. Um die Mascarpone-Creme abzuschmecken, füge etwas Zucker und Bourbon-Vanille hinzu.
7. Schäle die anderen Orangen und zerteile sie in kleine Stücke.
8. Karamellisiere die Orangenstückchen mit ein bisschen Zucker bei mittlerer Hitze in einem Topf.
9. Abschließend schichtest du Mascarpone, Sahne, Schokoladen- und Orangenstückchen in kleine Gläser.

Viel Spaß beim Genießen! ♥