

# Feine Orangencreme

Die feine Orangencreme ist ein schnelles Dessert mit köstlicher Wirkung. Dieses einfache Rezept eignet auch schon zum Frühstück für einen perfekten Start in den Tag.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 10 min

**Ruhezeit:** 20 min

**Gesamtzeit:** 30 min



## Zutaten

1 Stk.	<a href="#">Orange</a>
0.25 Stk.	Granatäpfel
275 g	<a href="#">Joghurt</a>
125 g	<a href="#">Mascarpone</a>
0.5 Packungen	<a href="#">Vanillezucker</a>
1 Handvoll	Vollkornkekse

## Zubereitung

1. Für die **feine Orangencreme** Mascarpone, Joghurt und Vanillezucker in eine Schüssel cremig, glatt verrühren.
2. Die Orange auspressen und den Saft zur Masse geben.
3. Die Vollkornkekse in kleine Stücke zerbrechen.
4. In einem Dessert Glas abwechselnd die Creme Masse und Kekse schichten. Vor dem Genießen noch 20 Minuten im Kühlschrank durchziehen lassen.
5. Die Granatapfelkerne aus der Frucht lösen und die Creme zusammen mit einer Orangenscheibe damit dekorieren.

## Tipp