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.	Orange
0.25 Stk.	Granatäpfel
275 g	Joghurt
125 g	Mascarpone
0.5 Packungen	Vanillezucker
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