Mascarponecreme Orange-Blue

Das Rezept für die Mascarponecreme Orange-Blue ist sehr reichhaltig und deshalb nichts für schwache Hüften. Ein Dessert für Genießer.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Gesamtzeit: 15 min



Zutaten

10 Stk.	Biskotten

Für die blaue Creme

200 g	Mascarpone
50 g	Griechischer Joghurt
100 ml	Schlagobers
25 g	Zucker
60 ml	Blue Curacao (Sirup)

Für die weiße Creme

200 g	Mascarpone
100 g	Griechischer Joghurt
100 ml	Schlagobers
30 g	Zucker
50 ml	Orangenlikör (z.B. Cointreau)

Für die Dekoration

1 Stk.	Orange (optional)

Zubereitung

1. Für die **Mascarponecreme Orange-Blue** zuerst die blaue Creme anrühren. Dazu den

Mascarpone zusammen mit dem Joghurt, und den Zucker in eine Schüssel geben und glattrühren.

2. Anschließend, am besten schon für beide Cremes, das Schlagobers steifschlagen und die Hälfte (also 100ml) zusammen mit dem Blue Curacao-Sirup unter die Mascarponecreme heben.

3. Dann für die weiße Creme ebenfalls den Mascarpone mit dem Joghurt und dem Zucker verrühren und anschließend den Orangenlikör und das Schlagobers unterheben.

4. Nun erst die blaue Creme auf die Gläser verteilen und jeweils 2 kleingeschnittene Biskotten darauf schichten.

5. Danach die weiße Creme auf die Biskotten geben und optional mit einem Stück Orange garnieren. Die Gläser am besten bis zum Verzehr eine Weile kalt stellen.

Tipp

Für einen winterlichen Touch, kann man die Mascarponecreme Orange-Blue zusätzlich mit etwas Zimt bestäuben. Ein paar gehackte Nüsse würden dem Dessert etwas Crunch verleihen. Wem die Creme nicht süß genug ist, kann natürlich mehr Zucker verwenden.