Orangen-Mascarpone-Creme

Die Orangen-Mascarpone-Creme ist ein erfrischendes Dessert, das cremige Mascarpone mit fruchtiger Orange verbindet. Ideal als Nachtisch-Rezept, für Gäste oder festliche Anlässe.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 5 min

Ruhezeit: 3,0 h

Gesamtzeit: 3,5 h



Zutaten

350 ml	Orangensaft frisch gepresst
1 Packung	Vanillepuddingpulver
60 g	Zucker
150 g	Schlagobers
125 g	Mascarpone
0.5 Packungen	Bourbon Vanillezucker
	Orangenzesten (für die Deko)

Zubereitung

1. Für die **Orangen-Mascarpone-Creme** die Orangen frisch auspressen. Etwa 300 ml davon in einen kleinen Topf geben und zum Kochen bringen. Den restlichen Orangensaft mit Puddingpulver und Zucker glatt verrühren. Sobald der Saft im Topf sprudelnd kocht, die angerührte Mischung unter ständigem Rühren einfließen lassen. Kurz aufkochen, bis eine dickliche Creme entsteht. Den Orangenpudding in eine flache Schüssel oder einen tiefen Teller füllen, direkt mit Frischhaltefolie abdecken (damit sich keine Haut bildet) und mindestens 1 Stunde kühl stellen.

2. In der Zwischenzeit Schlagobers, **Mascarpone** und Vanillezucker zunächst von Hand verrühren und anschließend mit dem Schneebesen oder Handrührgerät luftig-cremig aufschlagen. Den ausgekühlten Orangenpudding nochmals glatt rühren und die Mascarpone-Sahne-Creme vorsichtig unterheben, bis eine homogene, cremige Masse entsteht. Die Orangen-Mascarpone-Creme in kleine Dessertgläser oder Schälchen füllen und nach Belieben mit fein abgeschälte Orangenzesten einer unbehandelten Bio-Orange garnieren. Die Orangen-Mascarpone-Creme vor dem Servieren mindestens 2 Stunden im Kühlschrank gut durchkühlen lassen.

Tipp