

Orangen-Mascarpone-Creme

Orangen und Clementinen schälen und filetieren. Beides in kleine Stückchen schneiden.

Mascarpone mit dem Joghurt verrühren. Den ausgepressten Saft und etwas Zimt und Zucker unterrühren. Bis auf ein paar Orangenstücke für die Deko den Rest unter die Creme mischen.

Die Clementinen-Stückchen auf den Boden eines schönen Glases legen und mit der Mascarpone-Orangecreme auffüllen.

Die restlichen Orangenstückchen auf der Creme verteilen und jeweils mit noch etwas Zimt bestäuben.

Bis zum servieren kühlstellen.

Zutaten für 8 Portionen:

500 g Mascarpone
300 g Naturjoghurt
4 Orangen
4 Clementinen
Saft einer Orange
etwas Zucker
etwas Zimt