

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 12. März 2020 ▪
Hauptgang & Dessert mit Johann Lafer



Julia Popov

Orangen-Mascarpone-Creme mit Amarettini und Himbeeren

Zutaten für zwei Personen

Für die Orangen-Mascarpone-Creme:

125 g Mascarpone
80 g Naturjoghurt
1 Orange
40 g Puderzucker

Die Mascarpone mit Naturjoghurt vermengen. Orange waschen und die Schale abreiben. Danach halbieren und den Saft der halben Orange auspressen. Orangenabrieb, Orangensaft und Puderzucker zu der Joghurt-Mascarpone-Creme geben und zu einer glatten Creme verrühren.

Für die Amarettini:

70 g Amarettini

Amarettini in einen Gefrierbeutel geben und vorsichtig mit einem Nudelholz zerkleinern.

Für die Garnitur:

50 g Himbeeren
40 g Kokosraspel

Die Creme und Amarettini-Brösel abwechselnd in einem Glas schichten und mit der Creme abschließen. Mit frischen Himbeeren und Kokosraspeln garnieren und servieren.