

Orangen mit Mascarponecrème

Rezept für 8 Personen

Zutaten:

1-1/2 Vanillestängel
4 Eigelb
2 Vanillezucker (Bourbon)
4 EL Zucker (gehäuft)
350 g Mascarpone
1.5 dl Rahm
6-8 Orangen
3-4 EL Zucker
Mandelblättchen



Zubereitung:

Vanillestängel auskratzen und die Samen mit Eigelb mischen. Vanillezucker und Zucker beifügen zu einer Crème aufschlagen. Mascarpone unterziehen, Rahm steifschlagen und unter die Crème ziehen. Crème kühl stellen.

Die Orangen filettieren und in Dessertschalen anrichten. Mit Zucker bestreuen.

Mascarponecrème über die Orangenfilets verteilen und mit gerösteten Mandelblättchen oder gehackten Pistaziennüssen bestreuen.