



Mascarpone Mousse auf Honig - Orangen

- **Portionen:** 5-6
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 5m
- **Fertig in** 15m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '15', 'cook_time' : '5m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '5-6', 'yield' : " } });
```

Einfach und schnell, schmeckt Jedem, passt zu Vielem

Zutaten

- Für das Mascarpone Mousse:
- 250 g Mascarpone
- 250 g Bio - Magerquark
- 100 g Puderzucker
- 150 ml geschlagene Sahne
- 150 g Raspelschokolade
- Für die Honigorangen:
- Filets von 3 - 4 Stück Orangen
- Saft einer Orange
- Abrieb 1/2 Zitrone
- 1 Stich Butter
- 2 cl Grand Manier oder Cointreau
- 2 El Honig

Zubereitungsart

Schritt1

Das Mascarpone Mousse:

Schritt2

Den Bio - Quark mit der Mascarpone und dem Puderzucker glatt rühren, die Schokoladenraspeln unterheben.

Schritt3

Mit der geschlagenen Sahne auflockern und in einem flachen Behältnis 1 - 2 Stunden, mit Klarsichtfolie abgedecktkalt, kalt stellen.

Schritt4

Die Honig - Orangen:

Schritt5

Die Butter leicht braun werden lassen und den Honig mit dem Orangensaft, sowie dem Zitronen Abrieb und den Orangenlikör dazu geben, 2 min. reduzieren lassen. Die Orangensegmente darin schwenken, kalt stellen.

Schritt6

Anrichtevorschlag:

Schritt7

Die Honigorangen auf einem gekühlten, dekorativen Dessertteller verteilen.

Schritt8

Mit einem ,in heißem Wasser erwärmten Esslöffel, p. P., 2 schöne Nocken formen, anrichten.

Rezeptart: Cremes / Mousse **Tags:** einfach und schnell, honigorangen, mascarpone mousse

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/mascarpone-mousse-auf-honig-orangen/>