



Orangen - Mascarpone mit Himbeer Sauce

- **Portionen:** 3-4
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 15m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '15', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '3-4', 'yield' : " } });
```

Schnell und unproblematisch, einfach auf kaltem Wege, fruchtig

Zutaten

- 200 g TK Himbeeren, aufgetaut
- 3 El Zucker
- 1 Orange
- 150 g Mascarpone
- 150 g Vollmilchjoghurt
- 100 ml geschlagene Sahne
- 2 Tütchen Bourbonne Vanillezucker
- 50 ml Orangenlikör (z. B. Grand Marnier oder Cointreau)
- 50 g Amaretti, grob zerstoßen

Zubereitungsart

Schritt1

Die Himbeeren und 2 El Zucker mit dem Stabmixer pürieren, ev. durch ein Küchensieb streichen.

Schritt2

1/3 der abgeriebenen Orangenschale mit dem Orangensaft, Vanillezucker und 20 ml Orangenlikör mischen.

Schritt3

Die Mascarpone mit der Vollmilchjoghurt und dem Orangensaft glatt verrühren, die geschlagene Sahne unter heben.

Schritt4

Die zerstoßenen Amaretti mit den restlichen Orangenlikör beträufeln, schichtweise mit der Mascarpone und Himbeermark in hohe, dekorative Gläser füllen.

Schritt5

Mit grünem Melisseblättchen, Himbeeren oder Amaretti - Bröseln garnieren.

Rezeptart: Cremes / Mousse **Tags:** fruchtig, schnell gemacht., unproblematisch

Nährwertangabe

Informationen pro Portion:

- Energie (kcal)410
- Fett (g)27
- KH (g)24
- Eiweiss (g)10
- Ballast (g)6

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/orangen-mascarpone-mit-himbeer-sauce/>