

Nugat-Mascarpone-Creme

Zutaten für 4 Personen

4 Orangen (ca. 600 g)
2 - 3 EL weißer Portwein
1 TL Speisestärke
50 g Marzipan-Rohmasse
80 g Nugat
250 g Schlagsahne
250 g Quark
250 g Mascarpone (ital. Frischkäsezubereitung)
Minzeblättchen zum verzieren

Zubereitung:

Orangen schälen, so dass die weiße Haut vollständig entfernt wird. Filets zwischen den Trennhäuten herauslösen und den Saft aus den Trennhäuten pressen. Aufkochen .Portwein mit der Speisestärke glatt rühren, zugeben und nochmals kurz aufkochen lassen. Die Orangenfilets zugeben und in dem Sud abkühlen lassen.

Marzipan fein würfeln, kalt stellen. Das Nugat bei schwacher Hitze schmelzen lassen. Sahne steif schlagen, mit Mascarpone verrühren. Flüssiges Nugat auf der Creme verteilen, mit der Gabel spiralförmig unterziehen.

Das Orangenkompott mit dem Sud auf Desserttellern verteilen und die Mascarpone-Creme darauf geben. Mit Marzipanwürfeln und Minzeblättchen verzieren.

„Gutes Gelingen und Guten Appetit“