

Hier und heute



Blutorangen-Mascarpone-Dessert

Für alle Fans des schnellen Desserts macht Marcel Seeger einen Blutorangen-Mascarpone-Nachtisch, der satte Farbe und erfrischende Abwechslung auf den Tisch bringt. Als iTüpfelchen verwendet unser Konditormeister Marzipan und griechischen Joghurt.

Das Rezept

von Marcel Seeger, für sechs Gläser à circa 150 ml

Zutaten für die Blutorangen-Mascarponecreme

- 1 Bio-Blutorange, Abrieb
- 40 ml Blutorangensaft von der Blutorange
- 125 g griechischer Joghurt
- 100 g Marzipanrohmasse
- 200 g Mascarpone
- 1 Prise Salz
- etwas Mark aus der Vanilleschote (alternativ Vanillepaste)

Zubereitung

Von circa der Hälfte der Blutorange die Schale fein abreiben. Anschließend die Blutorange auspressen. Die Marzipanrohmasse mit dem Schalenabrieb und Blutorangensaft glattrühren. Joghurt, Mascarpone, Salz und Vanillemark unterrühren.

Zutaten für die Mohncreme

- 50 g Zucker
- 15 g Mohnsamen
- 400 g Mascarpone
- 150 g Schlagsahne

Zubereitung

Alle Zutaten in eine Schüssel geben und gut miteinander verrühren.

Tipp: Wer keinen Mohn mag, kann alternativ gehackte Nüsse verwenden.

Zutaten für die Fertigstellung

- 6 Blutorangenscheiben

Zubereitung

Die Hälfte der Blutorangencreme in die Dessertgläser füllen, dann die Mohncreme und zum Schluss die restliche Blutorangencreme darüber geben. Die Dessertgläser kaltstellen und vor dem Servieren mit je einer Blutorangenscheibe dekorieren.

Tipp: Wer das Dessert im Vorfeld herstellen möchte, sollte beiden Cremes jeweils ein Blatt Gelatine zufügen, damit sie nicht an Volumen verlieren.