Orangen Mascarpone Dessert mit weißer Schokolade

Schwierigkeitsgrad
leicht

Portion/ Größe
4 Portionen

Zubereitungszeit
60 Minuten

Zutaten

300 gr weiße Schokolade
250 gr Mascarpone
250 ml kalte Sahne
2 Bio Orangen
1 Tl. Bourbon Vanillearoma
1 Pkg. Bourbon Vanillezucker
20 ml Orangenlikör
Löffelbiskuit und Orangeat nach Geschmack
Lebensmittelfarbe orange
Backkakao

Zubereitung

Die Schokolade schmelzen lassen und anschließend abkühlen lassen. Ca. 2 El. zum Dekorieren aufheben.

Die Schale der Orangen abreiben, dann den Saft auspressen. In einer kleinen Schüssel Orangensaft, -Schale und -Likör verrühren.

Die kalte Sahne aufschlagen.

Mascarpone in eine Schüssel geben und mit dem Vanillezucker- und -aroma verrühren. Zuerst nach und nach die geschmolzene Schokolade einrühren, dann die Sahne vorsichtig unterheben.

Die Hälfte der Creme in eine andere Schüssel geben und 2-3 El. von der Orangenlikör- Mischung und je nach Geschmack 1-2 El. Orangeat einrühren. Damit die Creme schöne Orangefarbe bekommt, kann man auch ein wenig Lebensmittelfarbe einrühren.

Jetzt brauchen wir 4 kleine Gläschen. Löffelbiskuit in die Orangenlikör- Mischung tunken und den Boden der Gläser damit bedecken. Dann kommen die weiße Creme und die orange Creme. Danach 1 Tl geschmolzene Schokolade. So lange wiederholen, bis alle Zutaten verbraucht sind.
Zum Schluss mit Backkakao bestreuen.