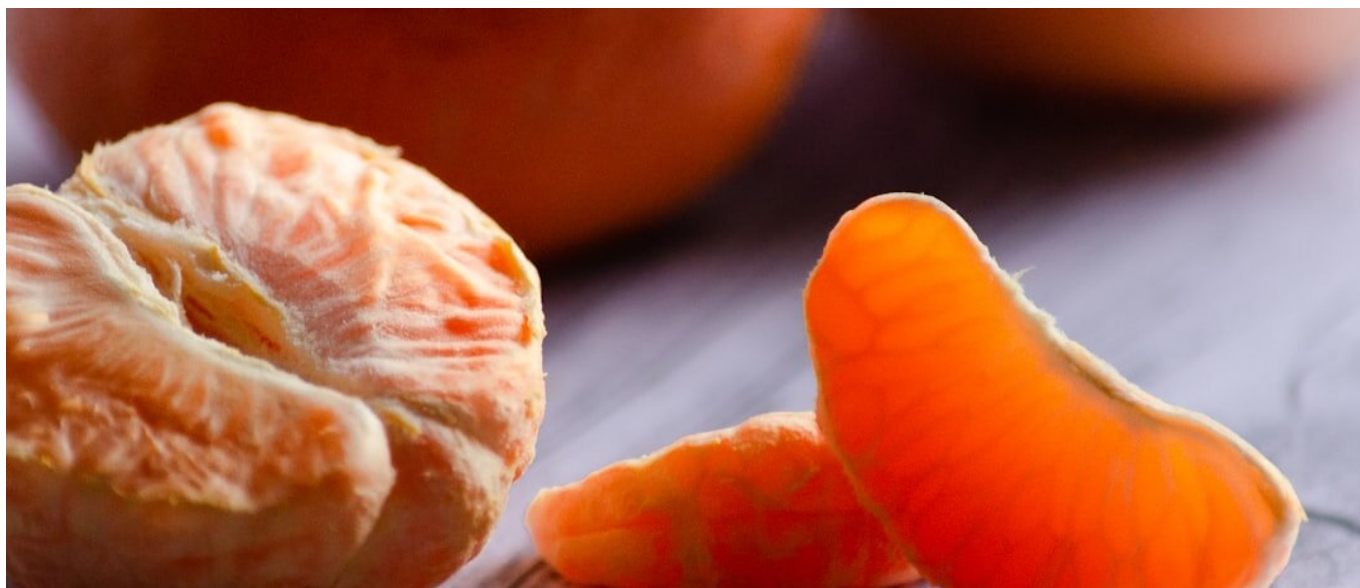




Zutaten

- 2 Orangen
- 40 g Cantuccini
- 100 ml Milch
- 40 g Zucker
- 40 g weiße Kuvertüre
- 2 Eier
- 30 g Mandelblätter, goldbraun geröstet
- 150 g Mascarpone
- 150 g geschlagene Sahne

Dessert

Mandelcreme mit Orangen und Cantuccini

Entdecken Sie unser köstliches Rezept für Mandelcreme mit Orangen und Cantuccini. Jetzt nachkochen und genießen bei Kochateliers!

So wird's gemacht:

1. Die Orangen filetieren, den Saft dabei auffangen. Cantuccini grob hacken und auf vier Dessertschalen aufteilen. Anschließend die Orangenfilets mit samt dem Saft auf den Cantuccini verteilen.
2. Milch, Zucker und geröstet Mandelblätter aufkochen lassen. Die Eigelbe mit etwas heißer Mandel-Milch verrühren, dann das angerührte Eigelb in die heiße Milch einlaufen lassen. Die weiße Kuvertüre hinzugeben und auflösen lassen. Anschließend die Milch-Masse in einem Standmixer fein pürieren und erkalten lassen. Dann Mascarpone unterrühren und die geschlagene Sahne vorsichtig unterheben. Mandelcreme auf den die Dessertschalen aufteilen.