

Rezept

Obst mit Mascarponecreme

Ein Rezept von Obst mit Mascarponecreme, am 29.04.2024

Zutaten

1 unbehandelte Orange

½ unbehandelte Zitrone

250 g Mascarpone

150 g Sahne

100 g Puderzucker

etwa 600 g gemischte Früchte (z. B. Pfirsiche, Brombeeren, Aprikosen und Himbeeren)

Cantuccini (Mandelkekse)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 590 kcal

Zubereitung

- 1. Die Orange und die Zitrone unter warmem Wasser gut abreiben und abtrocknen. Die Orangenschale dünn abschneiden und in feine Streifen schneiden, die Zitronenschale fein abreiben. Orange und Zitronenhälfte auspressen.
- 2. Mascarpone, Sahne, Puderzucker, Orangen- und Zitronensaft in eine Schüssel schütten. Mit den Rührbesen vom Handrührgerät durchrühren, bis die Creme glatt ist und so geschmeidig, dass sie langsam vom Löffel fließt.
- 3. Die Früchte waschen: Die Pfirsiche und Aprikosen unter fließendem Wasser, für die Beeren Wasser ins Waschbecken laufen lassen, die Beeren einmal drin schwenken und gleich wieder rausholen. Im Sieb abtropfen lassen. Pfirsiche und Aprikosen halbieren und den Stein rauslösen. Wenn das schwer geht, mit der Messerspitze zwischen Stein und Fruchtfleisch fahren und den Stein anheben. Früchte in schmale Spalten schneiden und mit den Beeren auf Teller legen.
- 4 Die Mascarponecreme darauf oder daneben laufen lassen, mit Cantuccini belegen und aufessen.