



Desert s cimetom i narančom za posebne prilike

⌚ 30—40 Min   

Priprema

- 1 Zdrobite shortbread kekse na sitne komadiće, pomiješajte ih s 2 čajne žlice cimeta i odložite sa strane.
- 2 Ogulite naranče, narežite ih na sitne komadiće i odložite sa strane.
- 3 U zdjeli pomiješajte mascarpone s 2 čajne žlice cimeta, šećerom i malo mlijeka tako da dobijete kremastu strukturu.
- 4 Složite redove kekse, kreme od mascarponea i naranče u čaše za šampanjac. Prvi sloj neka budu shortbread keksi.
- 5 Na kraju ukasite ovaj desert kremom od mascarponea koju ćete oblikovati vrećicom za ukrašavanje i dodajte malo Kotányi začina Čoko mlinac.

Sastojci 4 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

2	Naranče
500 g	Sira mascarpone
100 ml	Mlijeka
1 vrećica	Shortbread kekse
2 jušne žlice	Šećera
4 čajne žličice cimeta, mljevenog	♦ Cimet mljeveni
1 prstohvat	♦ Čoko

