

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 keksa, kreme od mascarponea i naranče u čaše za šampanjac. Prvi sloj neka budu shortbread keksi.
5. Na kraju ukrasite 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 keksa
2 jušne žlice	Šećera
4 čajne žličice cimeta, mljevenog	Cimet mljeveni
1 prstohvat	Čoko