



Praznična sladica s cimetom in pomarančo

🕒 30–40 Min   

Priprava

- 1 Maslene piškote zdrobite na majhne koščke, dodajte 2 žlički cimeta, premešajte in dajte na stran.
- 2 Olupite pomaranči, ju narežite na majhne kose in prav tako postavite na stran.
- 3 V skledi mešajte sir maskarpone, 2 žlički cimeta, sladkor in kanček mleka, dokler se ne oblikuje kremasta zmes.
- 4 V kozarce za peneče vino v slojih nalagajte piškote, kremo iz sira maskarpone in kose pomaranč. Začnite s piškoti.
- 5 Vrh te praznične sladice okrasite s kremo iz sira maskarpone, pri čemer si pomagajte z dresirno vrečko. Na koncu dodajte še ščepec čokolade v mlinčku Kotanyi.

Sestavine 4 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

2	Pomaranči
500 g	Sira maskarpone
100 ml	Mleka
1 zavitek	Maslenih piškotov
2 žlici	Sladkorja
4 žličke	♦ Cimet mleti
1 ščepec	♦ Čokoladne mrvice

