

Slávnostný dezert so škoricou a pomarančom

30—40 Min

Príprava

1. Rozdrobte sušienky na malé kúsky, zmiešajte s 2 ČL škorice a odložte nabok.
2. Ošúpte pomaranče, nakrájajte ich na malé kúsky a tiež odložte nabok.
3. V miske zmiešajte mascarpone s 2 ČL škorice, cukru a trochou mlieka, kým nevznikne krémová zmes.
4. Do pohárov na šampanské navrstvite sušienky, mascarpone krém a pomaranče, pričom začnite sušienkami.
5. Ozdobte tento slávnostný dezert mascarpone krémom z cukrárskeho vrecka a pridaním mlynčekom Škoricový sen, Kakaový bozk alebo Karamel vanilka.

Ingrediencie 4 Porcie

= Kotányi Produkte

2	Pomaranče
500 g	Mascarpone
10 ml	Mlieko
1 bal.	Maslové sušienky
2 ČL	Cukor
4 ČL	Škorica mletá
	Kakaový bozk
	Mlynček Karamel Vanilka
	Škoricový sen