

Świąteczny deser z cynamonem i pomarańczą

30—40 Min

Składniki - Ilość osób: 4

= Kotányi Produkte

2	Pomarańcze
500 g	Mascarpone
100 ml	Mleko
1 op.	Kruche ciastka
2 łyżka	Cukier
4 łyżeczka	Cynamon mielony
1 szczypta	Choco posypka do kawy i deserów

Przygotowanie

1. Kruche ciasteczka pokrusz na małe kawałki, wymieszaj z 2 łyżeczkami cynamonu i odstaw na bok.
2. Obierz pomarańcze, pokrój je na małe kawałki i odłóż je na bok.
3. W misce wymieszaj mascarpone z 2 łyżeczkami cynamonu, cukrem i odrobiną mleka do uzyskania kremowej konsystencji.
4. W kieliszkach do szampana ułóż warstwami ciastka, krem mascarpone i pomarańcze, zaczynając od ciasteczek.
5. Udekoruj ten świąteczny deser wyciskając krem mascarpone z rękawa cukierniczego i dodając odrobinę posypki używając Młynka Choco posypka do kawy i deserów Kotányi.