



Świąteczny deser z cynamonem i pomarańczą

🕒 30–40 Min   

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.

Składniki - Ilość osób: 4

♦ = Kotányi Produkty

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

