



Ünnepi kehely fahéjjal és narancssal

🕒 30—40 Perc 🍷 🍷 🍷

Elkészítés

Összetevők 4 fő részére

♦ = Kotányi Produkte

2	Narancs
500 g	Mascarpone
100 ml	Tej
1 csomag	Vajas keksz
2 ek.	Cukor
4 tk.	♦ Fahéj, őrölt
1 csipet	♦ Csokoládés malom

- 1 Törjük össze a kekszet apró darabokra, keverjük össze 2 teáskanál fahéjjal, majd tegyük félre.
- 2 Hámozzuk meg és vágjuk apró darabokra a narancsot, és ezt is tegyük félre.
- 3 Egy tálban keverjük krémes állagú masszává a mascarpone sajtot 2 teáskanál fahéjjal, a cukorral és egy kevés tejjel.
- 4 Rétegezzük pezsgőspoharakba a kekszes alapot, a mascarponés masszát és a narancsot.
- 5 Nyomózsák segítségével díszítsük a desszert tetejét a maradék mascarponés krémmel, és szórjuk meg Kotányi Csokoládévarázzsal.

