



## 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 |

# Ünnepi kehely fahéjjal és narancssal

⌚ 30—40 Perc 

## Elkészítés

- 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.

