

ORANGEN-SPEKULATIUS MASCARPONECREME

Wie sieht es bei euch mit Spekulatius aus – könnt ihr die kleinen Plätzchen auch noch nach Weihnachten naschen oder ist spätestens nach dem Jahreswechsel eine Pause bis zum nächsten Winter nötig? Falls ihr eure Vorräte noch reduzieren möchtet habe ich hier ein Dessert für euch das in der Adventszeit, zu Weihnachten oder auch noch zu Silvester gut ankommt und winterlich lecker ist – meine Orangen-Spekulatius Mascarponecreme! Die ist ganz flott gemacht, lässt sich prima vorbereiten und gelingt einfach immer.



ZUTATEN FÜR 4 GLÄSER ORANGEN-SPEKULATIUS MASCARPONECREME:

400g Mascarpone

1 großer EL Biscoff Lotus Aufstrich Crunchy*

2 Orangen

etwas Milch

1 EL Zimtsirup

12 Spekulatiuskekse

4 TL Likör 43*

ZUBEREITUNG:

Die Mascarpone in eine ausreichend große Schüssel geben. Die Schale von einer Orange abreiben und zusammen mit dem Saft der Orange zur Mascarpone geben. Einen großzügigen Löffel Biscoff Aufstrich dazu geben und alles mit etwas Milch und dem Zimtsirup zu einer dicken Creme rühren bis die Orangen-Spekulativ Mascarponecreme die gewünschte Konsistenz hat.

Je drei Spekulatiuskekse in ein Dessertglas bröseln und einen Teelöffel Likör 43 darüber träufeln.

Die Mascarpone auf die Gläser verteilen.

Von der verbliebenen Orange die Schale wegschneiden und die Filets aus der Orange schneiden. Auf jedem Glas 1-2 Orangenfilets platzieren.



Die Dessertgläser sofort servieren oder bis zum Servieren kalt stellen.



Löffel für Löffel ein Genuss!



© katha-kocht!