

# Orangencreme

4 - 6 Portionen



gelingt leicht

bis zu 40 Min.



## Zutaten:

### pudding-Mascarpone-Creme:

- 1 Pck. Dr. Oetker Original Pudding Vanille-Geschmack
- 40 g Zucker
- ½ l Milch
- ½ KL Zimt
- 1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Orangenschale
- 3 Verschlusskappen Dr. Oetker NATÜRLich Orangenextrakt
- 250 g Mascarpone

### Obstsalat:

- 1 Orange
- 1 geschälte, entkernte Mango
- 1 geschälte Kiwi
- 125 g Physalis (Kapstachelbeeren)
- 1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
- 2 EL Orangensaft

### Zum Bestreuen:

- Zimt

## Wie bereite ich ein Orangencreme -Dessert zu?:

### 1 Pudding-Mascarpone-Creme:

Puddingpulver mit Zucker und Milch unter Rühren zu einem Pudding kochen. Den Zimt einrühren. Den Pudding in eine Schüssel füllen und die heiße Oberfläche mit Frischhaltefolie abdecken, damit sich keine Haut bilden kann. Den Pudding erkalten lassen.

Den erkalteten Pudding mit einem Schneebesen kräftig durchrühren. Orangenschale und -extrakt und Mascarpone unterrühren.

### 2 Obstsalat:

Die Orange schälen, weiße Haut dabei mit entfernen, Fruchtfilets herausschneiden und den Saft dabei auffangen. Die Mango in Spalten und die Kiwi in Scheiben schneiden. Von den Physalis 4 - 6 Stück zur Seite geben. Die übrigen Physalis aus der Hülle lösen, waschen und in Scheiben schneiden. Die Physalisscheiben mit Vanillin Zucker und Orangensaft vermischen und Orangenfilets, Mango und Kiwi dazugeben.

Creme und Obst abwechselnd in Gläser schichten.



③ Zum Verzieren und Bestreuen:

Die Desserts mit den zur Seite gegebenen Physalis verzieren und mit Zimt bestreuen. Die Desserts bis zum Servieren kalt stellen.

