

# Mascarpone-Creme mit Orangen

**Für zwei Personen**

**Für die Mascarponecreme:**

100 g Mascarpone	100 g Magerquark	3 Orangen
10 Löffelbiskuit	2 EL Orangenlikör	1 Vanilleschote
Zucker		

**Für die Garnitur:**

30 g Mandelblättchen	Zitronenmelisse
----------------------	-----------------

Eine Pfanne auf mittlerer Hitze aufsetzen.

Die Mandelblättchen in der Pfanne anrösten. Anschließend eine der Orangen filetieren und die anderen zwei halbieren und auspressen.

Eine Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen.

Die Mascarpone mit dem Quark, dem Vanillemark, dem Zucker, dem Orangensaft und dem Likör verrühren.

Anschließend die Creme, das Biskuit und die Orangenfilets in Dessertgläser schichten, mit den Mandelblättchen bestreuen, mit der Zitronenmelisse garnieren und anschließend servieren.

Margarethe Hoffmann Decker am 16. April 2015