Orangen-Creme
bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

375 gr Mascarpone, 375 gr 40 % Bio-Quark, 1 Bio-Orange, 0,5 Zitrone, 6 Esslöffel Bio Rohrzucker, 1 Päckchen Bio-Vanillezucker.

Die Vorbereitungen:

Orange und Zitrone auspressen, Orangen- und Zitronenschale abreiben.

Die Zubereitung:

Mascarpone, Quark, Rohrzucker, Vanillezucker, Orangen- und Zitronensaft verrühren.
Danach in Gläser füllen und mit Zitronen- und Orangenschale dekorieren.

Schmeckt am Besten, wenn die Creme über Nacht im Kühlschrank steht.