


# Orangen-Mascarponecreme

Zubereitung: 20 min 



## Zutaten

(Für 4 Personen)

- 4 Orangen
- 250 g. Mascarpone Galbani
- 80 g. sucre
- 1 dl. eau
- 4 Eigelb
- 1 Esslöffel Likör z.B. Grand Marnier
- 50 g. Schokoladenraspeln

## Préparation de la recette : Orangen-Mascarponecreme

Die obere Kappe der Orangen abschneiden, das Fruchtfleisch aushöhlen und die weisse Haut abziehen.

Vorsichtig arbeiten, um die Schalen nicht zu beschädigen.

Das Wasser mit dem Zucker in einen flachen Kopftopf geben und aufkochen. 6-7 Minuten kochen lassen, bis der Sirup dickflüssig und durchsichtig wird (ca. 130° C).

Die Eigelb mit einem elektrischen Schneebesen schaumig schlagen, den warme Sirup langsam und gleichmässig in die Masse giessen und mit dem Schneebesen schnell verrühren, bis die Masse kalt ist.

Den Grand Marnier, den Mascarpone und die Schokoladenraspeln dazugeben.

Die Mascarponecreme in die ausgenommenen Orangenschalen geben.

Bis zum Servieren im Kühlschrank aufbewahren.