

Arancello-Crème



ZUBEREITUNG

Den Mascarpone mit dem Puderzucker und dem Arancello mit der Küchenmaschine aufschlagen.

Bei kleiner Stufe den steif geschlagenen Rahm unterziehen.

Die Crème auf tiefen Tellern anrichten.

Mit wenig Olivenöl, Mandeln und Orangenabrieb dekorieren und servieren.

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- 250 g Mascarpone
- 25 g Puderzucker
- 50 ml Chiarello Arancello
- 150 g Rahm, geschlagen
- 50 g Mandeln, geröstet
- 4 TL Chiarello Olivenöl
- 1 Bio-Orange, Abrieb