Joghurtcreme auf Campari-Orangen

Kategorien: Desserts
Land / Stil: k.A. / k.A.
Bewertung: (noch nicht bewertet)



Zutaten

6 Oroschn
8 Pck. Vanüllezucka (!)
8 EL Campari
1 Spritza Zitronansoft
¼ L Jokuat (3,6 % Fettn)
400 g Mascarino oda Mascarpone
Zitronanmelisse zum Ganian
Oroschnschei'm zum Ganian
(Tip: Waunnst as ned so fett hom wüüst, nimmst hoit stottn Mascarpone an moogan Topfn, und 1 %-s Joghuat!)

Zubereitung

Zeascht wosch da amoi de Brotzn, wäusd saubare Händ brauchst, waunnst jetzand de Oroschn schööst, in zwaa Höööftn tuast und in dünne Schei´m schneidst. Mit zwaa Packln Vanüllezucka, Campari und Zitronansoft guad vamischn. Oba wiakli guad.
Nimm es Jokuat und varriahs mim Mascarino oda Mascarpone und gib sechs Packln Vanüllezucka dazua.
Glott riahn des Gaunze.
De Campari- Oroschn vatäust jetzand auf vier Dessea-Schoin.
De Jokuat- Krem richst drauf au.
Mid Zitronanmelisse und Oroschnschei´m garniarn.