



LaSelva®

AZIENDA BIOAGRICOLA DAL 1980

Blutorangen-Dessert mit „Brutti ma buoni“

ZUTATEN (ca. 4 Portionen)

- 100 g Haselnussgebäck | Brutti ma buoni*
- 250 g Quark (z. B. 20 % Fettanteil)
- 100 g Mascarpone
- 2EL Blutorangenmarmelade |
Marmellata di arance rosse*
- 3 EL Espresso z. B. FORTE Espresso bio*
- 2 EL geraspelte, dunkle Schokolade
- 1 EL Zesten von einer Bio-Orange

DOLCE DELLE ARANCE ROSSE E BRUTTI MA BUONI

ZUBEREITUNG

- Haselnussgebäck „Brutti ma buoni“ zerbröseln und den Boden von einer großen – oder 4 kleinen Dessertschalen damit bedecken.
- Das Gebäck mit kaltem Espresso beträufeln.
- Quark, Mascarpone und die Marmelade gut verrühren und in die Schale/n füllen.
- Nach Belieben mit Schokoladenraspeln und/oder Orangenzesten dekorieren und vor dem Servieren für ca. zwei Stunden in den Kühlschrank stellen.

TIPP: Die Nachspeise lässt sich sehr gut vor dem Servieren vorbereiten.

*aus dem LaSelva-Sortiment