

# Orangencreme

Früchtekomposition Orangencreme - Cremiger Vanille-Pudding mit Mascarpone und Zimt verfeinert und eingeschichtet mit leckerem Obstsalat.

4 - 6 Portionen



gelingt leicht



bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Pudding-Mascarpone-Creme:

1 Pck. Dr. Oetker Gala Puddingpulver  
Vanille-Mandel  
50 g Zucker  
450 ml Milch  
½ TL gemahlener Zimt  
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene  
Orangenschale  
250 g Mascarpone

### Obstsalat:

1 reife Mango  
1 Kiwi  
125 g Physalis (Kapstachelbeeren)  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
2 EL Orangensaft

### Zum Bestreuen:

gemahlener Zimt

Wie verfeinere ich Vanille-Pudding mit Mascarpone?:

## ① Pudding-Mascarpone-Creme zubereiten:

Puddingpulver mit Zucker mischen und nach und nach mit mind. 6 EL von der kalten Milch gut verrühren. Übrige Milch aufkochen, vom Herd nehmen, angerührtes Pulver mit einem Schneebesen einrühren. Pudding unter Rühren **mind. 1 Min.** kochen. Zimt unterrühren. Pudding in eine Schüssel füllen und mit Frischhaltefolie, direkt auf den heißen Pudding, belegen, damit sich keine Haut bildet. Pudding erkalten lassen.

## ② Obstsalat zubereiten:

Mango schälen, Fruchtfleisch vom Stein schneiden und in Spalten schneiden. Kiwi schälen und in Scheiben schneiden. Physalis (4-6 beiseitelegen) den Rest aus der Hülle lösen, waschen und in Scheiben schneiden. Früchte mit Vanillin-Zucker und Orangensaft vermengen.

## ③ Erkaltenen Pudding mit einem Schneebesen kräftig durchrühren, Finesse und Mascarpone unterrühren.



④ **Verzieren:**

Crème und Früchte abwechselnd in Gläser schichten. Mit Physalis garnieren und mit Zimt bestreuen. Bis zum Verzehr kalt stellen.

