

# Weihnachtsdessert mit Mascarpone

In diesem Weihnachtsdessert trifft cremige Mascarpone auf fruchtige Mango und weihnachtliche Printen. Ein unwiderstehlich leckerer Genuss.

etwa 6 Portionen



gelingt leicht

bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Mangokompott:

1 Mango  
25 g Zucker  
3 EL Orangenlikör z. B. Grand Marnier

### Außerdem:

125 g Printen mit  
Schokoladenüberzug

### Mascarponecreme:

1 Pck. Dr. Oetker Mousse au  
Chocolat blanc  
200 ml kalte Milch  
250 g Mascarpone  
1 Pck. Dr. Oetker Finesse  
Weihnachts-Aroma

Wie mache ich ein Weihnachtsdessert mit Mascarpone?:

## ① Mangokompott zubereiten:

Mango schälen, Fruchtfleisch vom Kern entfernen und in kleine Würfel schneiden. Zucker in einer Pfanne unter Rühren goldbraun karamellisieren. Mangowürfel unter Rühren dazugeben und 2 Min. bei mittlerer Hitze köcheln. Die Mangowürfel mit Orangenlikör ablöschen und solange rühren, bis der Karamell gelöst ist. Mangokompott erkalten lassen.

## ② Weihnachtsdessert zubereiten:

Einige Printen zur Dekoration beiseitestellen, die restlichen in kleine Würfel schneiden. **Kalte** Milch in einen mit **heißem** Wasser ausgespülten Rührbecher füllen. Cremepulver zufügen und mit einem Mixer (Rührstäbe) auf niedrigster Stufe kurz verrühren. Dann 3 Min. auf höchster Stufe aufschlagen. Mascarpone und Weihnachts-Aroma unterrühren.



③ **Weihnachtsdessert in Gläser anrichten:**

Die Hälfte der Mascarponecreme in Dessertgläser füllen, mit klein geschnittenen Printen bedecken und die restliche Creme darauf verteilen. Das erkaltete Mangokompott darauf verteilen. Weihnachtsdessert mit Mascarpone **mind. 1 Std. in den Kühlschrank stellen.**

Vor dem Servieren mit den restlichen Printen dekorieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Anstelle einer frischen Mango, tiefgekühlte Früchte verwenden. Dieser vorher auftauen lassen und in kleine Würfel schneiden.
- Das Dessert kann man gut am Vortag zubereiten.

