

# Mascarponecreme

---

## Zutaten:

1	-	Eigelb
25	-	gr Zucker
¼	-	Orange, die geriebene Schale davon
100	-	gr Mascarpone
1	-	Eiweiss
20	-	gr Zucker
etwas	-	Puderzucker zum Bestreuen

## Zubereitung:

Das Eigelb mit dem Zucker und der geriebenen Orangenschale schaumig schlagen.  
Die Mascarpone dazugeben und das mit Zucker steif geschlagene Eiweiss unterheben.  
Die kalt gestellte Form mit der Mascaponecreme auffüllen und cirka 2- Stunden kalt stellen.

Diese Creme passt zu Früchten, Fruchtsalaten und Schokoladedesserts.