

INGWER-ORANGEN- DATTEL-TRIFLE

FÜR 4 PORTIONEN

ZEIT 40 Minuten

ZUTATEN:

3 Bio Orangen
8 Ingwerplätzchen
40 g braunen Zucker
3 Medjool Datteln, grob gehackt
50 g kandierten Ingwer, grob gehackt
200 ml Orangensaft
1 Brecht Sternanis
1 Brecht Zimtstange Ceylon
200 g Mascarpone
200 g Vollmilch-Joghurt
2 EL Puderzucker
½ TL Brecht Bourbon-Vanille, gemahlen



ZUBEREITUNG

1. Orangen schälen und filetieren. Dabei den Saft auffangen. Die Orangenfilets beiseitelegen.
2. Zucker in einem Topf karamellisieren lassen, die gehackten Datteln und den Ingwer hinzugeben, kurz verrühren und alles mit dem Orangensaft (und dem ggfs. aufgefangenen Saft der Orangen) kurz aufkochen. Brecht Sternanis und Zimtstange hineingeben und alles ca. 20 Minuten sanft köcheln lassen, bis die Masse eine sirupartige Konsistenz hat. Vom Herd nehmen, die Orangenfilets hinzugeben und alles abkühlen lassen. Sternanis und Zimtstange entfernen.
3. Mascarpone, Joghurt und Puderzucker verrühren, Brecht Bourbon-Vanille hinzugeben und unterrühren.
4. Jeweils 2 Ingwerplätzchen in einem Glas zerbröseln, die Mascarpone-Masse darauf verteilen und mit dem Kompott beträufeln.