

# Mascarpone- speculaasdessert met sinaasappelkaramelsaus



**Gerechten:** Nagerecht

**Categorieën:** koud

**Bron:** Appetijt - L. Van den Bos

## Ingrediënten

Voor 4 desserts:

10 speculaasjes (Lotus)

1 kopje espresso

2 dl slagroom

250 gram mascarpone

1 sinaasappel

50 gram suiker

1 reep pure chocolade

## Bereiding

Was de sinaasappel en rasp het oranje gedeelte van de schil.

Pers de sinaasappel uit voor de saus.

Voor de sinaasappelkaramelsaus:

Sinaasappelsap met de suiker karamelliseren en afblussen met 0,5 dl room. Laten inkoken tot sausdikte.

1,5 dl room opkloppen tot iets meer dan yoghurt dikte.

Mascarpone losroeren met de sinaasappelrasp en de helft van de afgekoelde saus.

Room en mascarpone goed mengen.

Schenk de espresso in een schaalje en haal de speculaasjes er doorheen.

Leg op de bodem van elk dessertschaaltje 1,5 speculaasje, daarop de helft van het mascarponemengsel, daarop een speculaasje en dan de laatste helft van het mascarponemengsel.

Lepel de rest van de saus erover heen en werk af met chocoladeschaafsel of geraspte chocolade

## Foto's

