

Süß und kalt

## Spekulatiuscreme

Zubereitungszeit ca. 90 Min.

### Zutaten für 4 Portionen:

100 ml Iovital® complete energy 2.0 Neutral  
100 g Spekulatius  
1 Vanilleschote  
250 g Mascarpone  
100 g Joghurt  
1 Orange  
90 g Zucker  
1/2 TL Zimt

### Nährwerte pro Portion:

Energie .....953,9 kcal  
Eiweiß .....18,9 g  
Fett .....54,0 g  
Kohlenhydrate .....95,7 g

### Zubereitung

Spekulatius im Mixer fein mahlen. Alternativ die Kekse in einen Gefrierbeutel füllen, verschließen und mit einem Nudelholz darüber walzen, bis die Kekse fein zerbröseln sind. Vanilleschote der Länge nach halbieren, mit dem Rücken eines Messers das Mark herauskratzen und zusammen mit Spekulatiusbröseln in eine Schüssel geben. Die Spekulatiusbrösel mit Iovital complete energy 2.0 Neutral übergießen und eine Stunde einweichen lassen. Anschließend die Masse mit einem Pürierstab pürieren. Die Schale der Orange abreiben. Anschließend die Orange halbieren und den Saft auspressen. Abrieb und Orangensaft zusammen mit Mascarpone, Joghurt, Zucker und Zimt ebenfalls in die Rührschüssel zu den eingeweichten Spekulatiusbröseln geben. Alles mit den Schneebesens eines Handrührgeräts aufschlagen. Die Creme auf vier Gläser verteilen und bis zum Servieren kaltstellen. Nach Belieben mit weiteren Spekulatiuskeksen dekorieren.

Tipp: Dazu passen sehr gut heiße Kirschen oder Pflaumen.