



## *Panettone narancsos mascarpone habbal, bazsalikom „pesto”-val*

### **Hozzávalók:**

Panettoni  
vaj  
150 g mascarpone  
1 db narancs  
30 g narancs lekvár  
50 g bazsalikom  
30 g pekán dio  
mogyoró olaj  
10 g kristálycukor

### **Elkészítés:**

1. A panettoniból vágott cikkeket egy kis vajon, serpenyőben megpirítjuk.
2. A mascarpone-t kikeverjük a narancs reszelt héjjával, és a narancs lekvárral. Ízlés szerint tovább édesíthetjük. Kihabosítjuk, majd tálalásig hűtőben tartjuk.
3. A bazsalikom leveleket finomra aprítjuk, majd elkeverjük apróra tört pekán dióval és a kristálycukorral. Óvatosan annyi olajjal kikeverjük, amennyi kell ahhoz, hogy összeálljon a keverék.