

Kaffeedatteln

300 g Datteln
1 Zimtstange, in Stücken

1 EL Zucker
2 Kardamomkerne geöffnet
2-3 dl starker Kaffee

halbieren, Stein entfernen
beides in ein Schraubglas geben

zusammen aufkochen bis sich der Zucker aufgelöst hat, über die Datteln giessen, die Datteln sollten mit Flüssigkeit bedeckt sein, Gefäss verschliessen, 2-3 Tage im Kühlschrank marinieren

250 g Mascarpone
1 dl Schlagrahm fest
1 Orange nur Schale
2 EL Zucker

miteinander mischen, kühl stellen

Casatasterne (gibt 12 Sterne)

100 g Mascarpone
50 g Orangat
25 g Pistazien

miteinander mischen

1 Butterblätterteig

ausrollen, 24 Sterne ausstechen, 12 Sterne auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen in die Mitte jedes Sterns eine nussgrosse Portion Masse geben je mit einem Teigstern belegen und Ränder gut andrücken

1 Eiweiss
Gelierzucker

Sterne mit Eiweiss bestreichen darüber streuen im auf 200° vorgeheizeten Ofen 15-20 Min. hellbraun backen vom Blech nehmen, lauwarm verwenden

Datteln auf Teller anrichten, von der Mascarpone Masse Nocken abstechen, zu den Datteln geben

je 1 Casatastern
Melisseblättchen
Orangenzesten

damit garnieren

