

# Mandarinencreme

Die Mandarinencreme ist ein köstliches Rezept für alle Naschkatzen jeden Alters.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Koch/Backzeit:** 15 min

**Ruhezeit:** 3,0 h

**Gesamtzeit:** 3,5 h



## Zutaten

200 g	Frischkäse
4 Blätter	Gelatine
6 Stk.	<a href="#">Mandarinen</a>
4 EL	Staubzucker
200 g	<a href="#">Topfen</a>
1 Packung	<a href="#">Vanillezucker</a>
1 Stk.	Zitrone (den Saft davon)

## Zubereitung

1. Für die Mandarinencreme zunächst die Gelatine in Wasser einweichen. Topfen mit Frischkäse, Staubzucker, Zitronensaft und Vanillezucker gut vermengen. Die Mandarinen schälen und bis auf eine oder zwei Früchte auspressen. Den Saft auffangen und in einer Pfanne erwärmen, aber nicht kochen lassen.
2. Gelatine sorgfältig ausdrücken und im Mandarinen-saft auflösen. Topfencreme mit Gelatine-Mandarinen-Mischung verrühren und in eine große Schüssel oder mehrere kleine Dessertgläser füllen. Mindestens 3 Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen. Restliche Mandarinen würfeln und die Mandarinencreme damit garnieren, dann servieren.

## Tipp

Die Mandarinencreme mit anderen Früchten zubereiten oder nach Herzenslust variieren.