# Fanta-Dessert im Glas

Das Fanta-Dessert im Glas ist ein cremiges Geschmackserlebnis mit Mandarinen. Das Rezept gelingt einfach, ohne großen Aufwand.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Gesamtzeit:** 15 min

## Zutaten

| | |
|---|---|
| 50 g | Butterkekse (Butterbiskuit, Orangenkekse, etc.) |
| 6 EL | Fanta |
| 150 g | Mandarinen (aus der Dose) |
| 200 ml | Schlagobers |
| 200 g | Mascarpone |
| 150 ml | Fanta |
| 50 g | Topfen |

## Zubereitung

1. Für das **Fanta-Dessert im Glas** die Kekse grob zerkleinern und auf 6 Dessertgläser verteilen. Mit je einem Esslöffel Fanta tränken.

2. Das Schlagobers steif schlagen, Mascarpone mit Fanta verrühren, Topfen unterheben und schaumig schlagen. Die Mandarinen auf einem Sieb abtropfen lassen und mit dem steifen Schlagobers unter die Creme heben.

3. Das Fanta-Dessert bis zum Verzehr im Kühlschrank kühlen lassen. Vor dem Servieren nach Belieben mit Mandarinen, Kekse oder auch Zebra Röllchen garnieren.

## Tipp

Das Fanta-Dessert im Glas vor dem Servieren mit etwas Zimt bestreuen.