Mandarinen-Dessert im Glas

Das Mandarinen-Dessert im Glas mit Topfen-Joghurt-Oberscreme in eine fruchtige Rezept-Idee zum Nachmachen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Ruhezeit: 2,0 h

Gesamtzeit: 2,5 h

Zutaten

125 g	Schlagobers (Sahne)
0.5 Packungen	Vanillezucker
250 g	Magertopfen (Magerquark)
3 EL	Naturjoghurt
2 EL	Zucker
0.5 Stk.	Vanilleschoten
4 Stk.	Mandarinen (oder aus der Dose)

Zubereitung

1. Für das fruchtige **Mandarinen-Dessert im Glas** das Schlagobers mit Vanillezucker steif schlagen. Den Magertopfen mit Joghurt und Zucker zu einer cremigen Masse rühren. Das ausgekratzte Vanillemark zugeben und das steife Obers under Masse heben.

2. Jetzt die Haut der Mandarinen abziehen und einige Mandarinen-Spalten für die Deko beiseitelegen. Die restliche mit einem scharfen Messer klein zerschneiden. Die Creme abwechselnd mit den Mandarinen in vorbereitete Dessertgläser schichten und mit Mandarinen-Spalten dekorieren. Im Kühlschrank zirka 2 Stunden kühlen und anschließend servieren.

Tipp

Anstelle von frischen Mandarinen gelingt das cremige Dessert auch mit Mandarinen aus der Dose.