Mandarinen-Joghurt-Dessert

Das fruchtige Mandarinen-Joghurt-Dessert ist luftig leicht und schmeckt wunderbar. Das Rezept ist eine cremige Süßigkeit für Naschkatzen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Gesamtzeit: 30 min

Zutaten

1.5 Blätter	Gelatine
125 ml	Mandarinensaft
50 g	Zucker
1 Packung	Vanillezucker
250 g	Naturjoghurt (stichfest)
250 g	Schlagobers
	Mandarinen (zum Garnieren)

Zubereitung

1. Für das **Mandarinen-Joghurt-Dessert** die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Mandarinensaft in einem Topf erwärmen und den Zucker einrühren.

2. Die Gelatine ausdrücken, in die Mandarinen-Zucker Mischung geben und darin auflösen.

3. Den Joghurt mit Zucker und Vanillezucker verrühren. Die Creme gut mit der Manderinen Mischung vermengen und abkühlen lassen.

4. Das Schlagobers steif schlagen und unter die Creme heben. Das Joghurt-Dessert auf Gläser verteilen und mit einen Mandarinen Spalten garnieren. Bis zum Servieren kühl stellen.

Tipp

Das Mandarinen-Joghurt-Dessert mit Schokoraspeln oder fein gehackte Pistazien bestreuen.