

Mandarinen-Topfencreme

Mandarinen-Topfencreme ist ein fruchtig-frisches Dessert im Glas. Der Nachtisch lässt sich einfach vorbereiten und eignet sich für die Weihnachtszeit und als Abschluss eines Menüs.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 35 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,6 h



Zutaten

100 g	Schlagobers
0.5 Packungen	Bourbon Vanillezucker
250 g	Magertopfen
3 EL	Griechischer Joghurt (oder Naturjoghurt)
2.5 EL	Zucker
0.5 Stk.	Vanilleschoten
3 Stk.	Mandarinen

Zubereitung

1. Für die **Mandarinen-Topfencreme** das Schlagobers gemeinsam mit dem Vanillezucker steif aufschlagen und bis zur weiteren Verwendung kühl stellen. Den Magertopfen mit dem Joghurt und dem Zucker in einer Schüssel glatt verrühren. Die Vanilleschote längs aufschneiden und das Vanillemark mit einem Messer vorsichtig herauskratzen. Das aromatische Vanillemark unter die Topfencreme rühren. Anschließend das geschlagene Schlagobers vorsichtig unter die Topfenmasse heben. Dabei behutsam arbeiten, damit die Creme schön luftig bleibt.
2. Die Mandarinen schälen und die Haut der einzelnen Filets möglichst vollständig entfernen. Acht schöne Mandarinstücke für die Dekoration beiseitelegen. Die restlichen Mandarinenfilets in kleine Stücke schneiden.
3. Nun beginnt das Schichten des Desserts. In jedes Dessertglas zunächst etwa 2 Esslöffel Topfencreme geben. Darauf jeweils etwa 2 Esslöffel der klein geschnittenen Mandarinen verteilen. Anschließend wieder etwas Topfencreme darüber geben. Zum Schluss die zurückbehaltenen Mandarinstücke dekorativ auf der Creme verteilen. Die fertigen Gläser für etwa 1 Stunde in den Kühlschrank stellen, damit die Mandarinen-Topfencreme gut

durchkühlen kann. Das Dessert direkt aus dem Kühlschrank servieren.

Tipp

Die Mandarinen-Topfencreme mit ein wenig geriebene Schokolade garnieren, das passt auch hervorragend zur fruchtigen Creme.