Winter-Dessert

Das Rezept von dem Winter-Dessert ist sehr schnell zubereitet und eignet sich insbesondere als Nachtisch zur Weihnachtszeit.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Gesamtzeit: 15 min



Zutaten

1 Dose	Mandarinen (175g ATG)
250 g	Magertopfen
200 g	Sahne-Vanillepudding (fertigen)
150 g	Spekulatius (Sorte nach Belieben)

Zubereitung

1. Für das **Winter-Dessert** als erstes die Spekulatius in einen Gefrierbeutel geben und mit einem Nudelholz oder ähnliches grob zerschlagen.

2. Dann die Mandarinen in ein Sieb geben und unbedingt über einer Schüssel Abtropfen lassen.

3. Nun in den Mandarinensaft den Topfen und den Pudding gründlich unterrühren.

4. Danach die Mandarinen vorsichtig unter die Creme heben (eventuell für die Dekoration 4 Mandarinenstücke zurückhalten).

5. Jetzt beginnt das Schichten in die Gläser. Als erstes ca. die Hälfte der Spekulatiusbrösel auf 4 Gläser verteilen.

6. Anschließend ebenfalls ca. die Hälfte der Creme auf die 4 Gläser verteilen.

7. Dann die restlichen Spekulatiusbrösel auf die 4 Gläser verteilen.

8. Letztendlich mit der restlichen Creme das Schichten abschließen. Das Dessert sollte bis zum Verzehr kühl gelagert werden.

Tipp

Wer für das Winter-Dessert frische Mandarinen Verwenden möchte, sollte den Mandarinensaft durch ca. 125ml Multi-Vitaminsaft ersetzen.