

Mandarinen Honig Dessert

ZUTATEN:

1 Bio-Zitrone
1 Dose Mandarin-Orangen (Abtr.qew. 175 q)
180g Magerquark
180g Mascarpone
50g Wildblütenhonig
80-90g Schokokekse (z.B.Oreol)

Zubereitung:

Zitrone heiß waschen, trocknen und 1/2 TL Schale abreiben. Zitrone auspressen und 2 EL Saft in den Mixtopf geben.

Mandarinen abtropfen lassen und den Saft auffangen.

1 EL Mandarinenensaft, Quark, Mascarpone und 40 g Honig zugeben und 20 Sek./Stufe 4 verrühren.

Kekse mit den Händen zerbröseln und die Hälfte davon auf 4 kleine Dessertgläser verteilen.

30g Mandarinenensaft und 10g Honig in einer kleinen Tasse verrühren und Kekse damit beträufeln.

Creme und Mandarinen in die Gläser schichten und zum Schluss mit den restlichen Keksbröseln bestreut servieren.

Tipp:

WENN SIE DAS DESSERT VORBEREITEN
MÖCHTEN, STELLEN SIE NUR DIE
QUARKCREME HER UND ZERBRÖSELN
DIE KEKSE ERST CA 1 STD. VOR
VERZEHREN IN DIE GLÄSER SCHICHTEN,
DA DIE MANDARINEN AN FLÜSSIGKEIT
VERLIEREN

Rezept von mixgenuss.de