Backen mit Klausi

Der süße Abschluß:

Dominostein-Mandarinen-Creme

Zutaten: (Für 6-8 Portionen)

- 1 Dose Mandarinen, je 250 g Dominosteine Vollmilch & Zartbitter,
- 500 g Magerquark, 3 EL brauner Rum, 250 ml Cremefine z. Schlagen,
- 2 Pck. Sahnesteif, 1 Pck. Vanillinzucker, 1 TL Zimt, Zitronenmelisse

Zubereitung:

1. Mandarinen abtropfen lassen, Saft auffangen. Cremefine mit Sahnesteif, Vanillinzucker u. Zimt steif schlagen. Dominosteine bis auf 4 Stück je Sorte in eine Schüssel geben u. zerdrücken.

2. Dominostein-Masse mit dem Quark, Mandarinensaft u. Rum verrühren. Cremefine mit Mandarinen (bis auf einige für die Garnierung) unterheben. Masse in eine große Dessertschale füllen u. kalt stellen.

3. Dessert mit übrigen Dominosteinen, Mandarinen u. Zitronenmelisse garniert servieren.

Tipp des Chaoten: Sehr lecker, aber üppig!

Erstellt von Klausi am 04.04.2015