

Backen mit Klausi

Der süße Abschluß:

Zitronen-Limettencreme mit Mandarinen

Zutaten: (Für 10-12 Portionen)

- 2 Dosen Mandarinen, 250 ml Cremefine (19%), 4 Pck. Vanillezucker,
- 4 Pck. Sahnesteif, 1 kg Zitronen-Limetten-Joghurt, 250g Quark 20%,
- Schokoladenraspel, Mandelstifte, Minze

Zubereitung:

1. Mandarinen in einem Sieb abgießen, Saft auffangen. Cremefine mit Sahnesteif u. Vanillezucker steif schlagen.



2. Joghurt, Quark in eine Schüssel geben u. verrühren. Cremefine zugeben u. mit 3-4 EL Mandarinsaft unterrühren. Mandarinen unterheben u. über Nacht kühl stellen.



3. Creme durchrühren, in eine Servierschüssel füllen u. mit Schokoras-peln u. Mandelstiften garnieren.



Tipp des Chaoten: Mit Minze garniert servieren. Lecker!

