

Mandarine-Spekulatius-Dessert



Einfach Backen / Maria Panzer

ZUTATEN (FÜR 6 GLÄSER)

100 g	Sahne
250 g	Magerquark
250 g	Mascarpone
2 Pck.	Vanillezucker
50 g	Zucker
2 Dosen	Mandarinen (Abtropfgewicht 175g pro Dose)
150 g	Spekulatius

Dauer: **20 Min.**
Niveau: **Einfach**

1. SCHRITT

100 g Sahne, 250 g Magerquark, 250 g Mascarpone, 2 Pck. Vanillezucker, 50 g Zucker

Sechs Gläser à 125ml bereitstellen. Sahne steif schlagen.

Magerquark, Mascarpone, Vanillezucker und Zucker miteinander verrühren, Sahne unterheben.

2. SCHRITT

150 g Spekulatius, 2 Dosen Mandarinen

Spekulatius zu kleinen Stücken brechen und die Hälfte der Spekulatius auf die sechs Gläser verteilen. Je 3-4

Mandarinstücke auf die Spekulatius-Stücke geben.

Magerquark-Mascarponecreme in einen großen Spritzbeutel oder Gefrierbeutel geben. Die Öffnung zudrehen und die untere Spitze mit einer Schere aufschneiden. Die Hälfte der Creme in kreisenden Bewegungen auf die Gläser verteilen. Mit einem Löffel glattstreichen.

3. SCHRITT

Für die nächste Schicht restliche Spekulatius auf die Gläser verteilen. Wieder 3-4 Mandarinen darauf geben und mit der restlichen Creme abschließen. Die Creme nochmal glatt streichen und jeweils 2-3 Mandarinen zur Deko oben drauf setzen. Wer möchte, kann noch ein paar Speklatiuskrümel darüber verteilen. Bis zum Servieren kaltstellen.