

# Fruchtige Mandarinencreme

Ein fruchtige Quarkspeise mit Quarkfein und Mandarinen.

etwa 4 Portionen  gelingt leicht  bis 20 Minuten



## Zutaten:

### Zutaten:

175 g Mandarinen (Abtropfgew.)  
100 ml kalte Milch  
250 g Speisequark (Magerstufe)  
1 Pck. Dr. Oetker Quarkfein  
Vanille-Geschmack

### Zum Verzieren:

etwa 1 EL Dr. Oetker  
Raspelschokolade Zartbitter

Wie mache ich eine fruchtige Mandarinencreme?:

## 1 Vorbereiten:

Mandarinen abtropfen lassen, dabei die Flüssigkeit auffangen und 100 ml abmessen.

## 2 Zubereiten:

100 ml Flüssigkeit und Milch in eine Rührschüssel geben. Dessertpulver zufügen und mit einem Schneebesen gut verrühren. Quark zugeben und mit dem Schneebesen glatt rühren.

## 3 Verzieren:

Mandarinen, bis auf etwa 8 Stück, auf Dessertgläser verteilen. Die Creme darauf verteilen. Creme mit restlichen Mandarinspalten garnieren und Schokoladenraspeln bestreuen. Dessert bis zum Servieren kalt stellen.