

Mandarinen-Traum im Glas

Lockerer und schnelles Cheesecake-Dessert mit Mandarinen

etwa 4 Portionen



etwas Übung erforderlich

___ bis 20 Minuten



Zutaten:

Keks-Boden:

20 g Butter
50 g Butterkekse

Frischkäse-Belag:

175 g Mandarinen (Abtropfgew.)
200 ml kalte Milch
1 Pck. Dr. Oetker Paradies Creme
des Jahres Cheesecake

Wie bereite ich ein leckeres Cheesecake-Dessert mit Mandarinen zu?:

1 Keks-Boden:

Butter zerlassen. Butterkekse in einen Gefrierbeutel geben, verschließen und Kekse mit Hilfe eines Teigrollers zerbröseln. Krümel mit dem Fett gut vermischen. Etwa 3/4 der Streusel in Dessertgläsern (Inhalt je etwa 250 ml) verteilen und leicht andrücken.

2 Frischkäse-Belag zubereiten:

Mandarinen abtropfen lassen, die Flüssigkeit dabei auffangen. Einige Mandarinen für die Verzierung beiseitelegen. Paradiescreme mit nur **200 ml Milch 3 Min. aufschlagen. 100 ml** aufgefangener Mandarinenflüssigkeit **kurz** unterrühren. Erst Mandarinenfilets auf den Keksböden verteilen, dann die Creme darauf geben. **Bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.**

3 Verzieren:

Mandarinen-Traum im Glas mit den restlichen Keksbröseln und Mandarinenfilets verzieren.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

