

Mandarinenquark bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

500 gr Magerquark, 1 Päckchen Vanillezucker, 2 Dosen Mandarinen, 4 Esslöffel Zucker, 4 Teelöffel Zitronensaft, 25 ml Orangenlikör oder Eierlikör, 2 Becher Sahne, 2 Päckchen Sahnesteif.

Die Vorbereitungen:

Mandeln in einer Teflonpfanne hellbraun ohne Fett rösten und abkühlen lassen.

Die 2 Becher Sahne mit Sahnesteif steif schlagen.

Die 2 Dosen Mandarinen abschütten, etwas Saft aufheben.

Die Zubereitung:

Den Quark mit dem Zucker, Vanillezucker, etwas Mandarinenensaft, Zitronensaft, dem Likör und den Mandarinen vermischen. Anschließend die geschlagene Sahne unterheben. In eine Schüssel oder Portionsschalen geben und mit den abgekühlten Mandelblättchen bestreuen.

Guten Appetit!