

MANDARINEN CREME DESSERT

ZUTATEN:

- 300 g Naturjoghurt
- 300 g Mandarinen aus der Dose
- 100 g Zucker
- 30 g Mandeln
- 200 ml Schlagsahne
- 2 Pck. Pulver-Gelatine
- 1 Zitrone



ZUBEREITUNG:

1. Mandarinen aus der Dose abtropfen lassen und den Saft dabei auffangen.
2. Die Gelatine wird mit 2 EL Mandarinsaft in einem kleinen Topf aufgeköcht.
3. In einer Schale den restlichen Saft der Mandarinen, Zucker, Joghurt und die Hälfte der Mandarinen vermengen und die aufgeköchte Gelatine unterrühren. Anschließend für ca. 30 Minuten kalt stellen.
4. Jetzt die Sahne steif schlagen und unter die abgekühlte Mandarinenmasse heben.
5. Die übrigen Mandarinen können jetzt auf dem Boden der Gläser verteilt werden. Die Creme wird anschließend aufgefüllt.
6. Wir empfehlen, die Gläser für etwa 3 Stunden in den Kühlschrank zu stellen.
7. Vor dem Servieren, rösten Sie kurz die Mandeln in einer beschichteten Pfanne an und verteilen sie anschließend auf den Desserts.



HIMBEEREN QUARK DESSERT



ZUTATEN:

- 300 g Himbeeren
- 2 EL Zucker
- 250 g Mascarpone
- 250 g Magerquark
- 1 Pck. Vanillezucker
- 1 Limette



ZUBEREITUNG:

1. Die Limette wird halbiert und ausgepresst.
2. Spülen Sie die frischen Himbeeren kurz ab. Anschließend werden die Beeren mit Zucker und Saft der Limette püriert.
3. Nun Mascarpone mit dem Quark und Vanillezucker verrühren.
4. Die Gläser abwechselnd mit Beerenpüree und Creme befüllen und vor dem Servieren kalt stellen.
5. Dekorieren Sie die Gläschen nach Belieben noch mit Beeren oder einem Minzweig.



JOGURT MANGO DESSERT

ZUTATEN:

- 650 g Naturjoghurt
- 5 EL Zucker
- 700 g Mango
- 3 Zitronen



ZUBEREITUNG:

1. Zuerst wird der Joghurt mit dem Zucker verrührt und die Zitronen ausgepresst.
2. Die Mango wird geschält und dann in kleine Stücke geschnitten. Legen Sie ein paar Stücke zur Seite.
3. Anschließend wird die Mango mit dem Zitronensaft gemeinsam mit Hilfe eines Stabmixers püriert.
4. Das Mangopüree und der Joghurt können nun in den Gläschen abwechselnd geschichtet werden. Die übrigen Mandostückchen eignen sich als Dekoration.
5. Bis das Dessert serviert wird, muss es im Kühlschrank aufbewahrt werden.

