MÖVENPICK



Quark Mandarine Osterdessert

Für 4 Personen brauchst Du:

1 Becher Schlagsahne (ca. 250 g)
1 Päckchen Vanillezucker
250g Magerquark
50g Zucker
1 Dose Mandarinen (ca. 175 g Abtropfgewicht) -
alternativ auch frische Orangenstücke
8 Löffelbiskuit
4 Kugeln MÖVENPICK Quark Mandarine Eis

Und so geht's:

Sahne mit Vanillezucker steif schlagen.
Magerquark und Zucker in eine Schüssel geben
und mit den Schneebesen des Handrührgerätes
cremig rühren.
Anschließend aufgeschlagene Sahne vorsichtig

unterheben.
Mandarinen in ein Sieb geben und abtropfen lassen. Einige für die Dekoration beiseite stellen.
Zum Anrichten des Desserts erst eine Schicht Quark-Creme in die Gläser geben, dann 1 Schicht Mandarinen.
Anschließend mit einer Kugel MÖVENPICK Quark Mandarine abschließen.
Zum Schluss mit 3–4 Mandarinen dekorieren und zwei Löffelbiscuit als Hasenöhrchen ins Glas stecken.