

Mandarinen - Amaretti - Creme

Zutaten:

1 Dose Mandarinen
150 g Magerquark
100 g Naturjoghurt
½ Päckchen Vanille - Puddingpulver
30 g Zucker
40 g Amaretti - Kekse
200 ml Orangensaft

Zubereitung:

- Mandarinen abschütten.
- Dabei den Saft auffangen.
- Puddingpulver und 20 g Zucker vermischen.
- Orangensaft und 50 ml Mandarinsaft in einen Topf geben.
- Puddingmischung einrühren.
- Puddingsaft unter Rühren aufkochen lassen.
- Mandarinen (bis auf 4 Stück) unterrühren.
- Pudding in 4 Gläser füllen.
- Joghurt, Quark, Restzucker und 1 EL Mandarinsaft verrühren.
- Amaretti fein zerbröseln.
- Brösel unter den Quarkjoghurt rühren.
- Quarkmischung auf die Puddinggläser verteilen.
- Mindestens 2 Stunden kühl stellen.
- Mit den Restmandarinen garniert servieren.