

Mandarinenquark mit Marzipan

Zutaten:

400 g Magerquark
200 g Schlagsahne
100 g Marzipan-Rohmasse
1 Dose Mandarinen
2 EL Aprikosenmarmelade
10 g Fertiggelatine / Sofortgelatine



Zubereitung:

- Die Mandarinen gut abtropfen lassen.
- Marzipan in kleine Stücke schneiden.
- Marmelade und Marzipan mit einem Pürierstab pürieren.
- Quark und Marzipanpüree verrühren.
- Schlagsahne mit Gelatinepulver steif schlagen.
- Mandarinen unter die Quarkcreme geben.
- Die Sahne unterheben.
- Creme in Dessertschälchen füllen.
- Mindestens 2 Stunden kühl stellen.