

REZEPT FÜR MANDARINEN-SCHICHTDESSERT



MANDARINEN-SCHICHTDESSERT

Schwierigkeitsgrad: normal

Für 6 Gläser | 40 Min. | + Abkühl- und Kühlzeit

Zutaten

- 50 g blanchierte Mandelkerne
- 80 g SweetFamily Brauner Zucker
- 4 Mandarinen
- 100 g SweetFamily 1-2-3 Fruchtaufstrich
- 500 g Mascarpone
- 250 g Vollmilchjoghurt
- 1½ Päckchen Vanillezucker



3989

ZUBEREITUNG

638

Kcal

Pro Portion ca.

8

Gramm

Eiweiß

44

Gramm

Kohlenhydrate

47

Gramm

Fett

1. Den Backofen auf 180 °C (Umluft: 160 °C) vorheizen. Mandeln auf einem Blech verteilen und im heißen Ofen ca. 10 Minuten braun rösten.

2. Braunen Zucker mit 50 ml Wasser in einen kleinen Topf geben und ohne zu rühren zu einem honigfarbenen [Karamell](#) kochen. Heiße Mandeln untermischen, bis sie davon überzogen sind. Mandeln auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben. Sofort mit zwei Gabeln voneinander trennen und abkühlen lassen.

3. Mandarinen schälen, halbieren und in feine Scheiben schneiden, dabei Saft auffangen. Saft und die Hälfte der Mandarinen in einem hohen Rührbecher mit 50 g 1-2-3 Fruchtstrich 45 Sekunden pürieren. Die Scheiben einer Mandarine zum Garnieren beiseite legen, übrige Mandarinscheiben unter das Fruchtpüree heben und ca. 5 Minuten kalt stellen.

4. Mascarpone, Joghurt, übrige 50 g [1-2-3 Fruchtaufstrich](#) und Vanillezucker kurz glatrühren. 6 Gläser im Wechsel mit Fruchtpüree und der Creme befüllen und bis zum Servieren kühl stellen. Vor dem Servieren Mandarinen-Schichtdessert mit den beiseite gelegten Mandarinscheiben und Karamell-Mandeln verzieren.