

MANDARINEN-SCHICHTDESSERT



MANDARINEN-SCHICHTDESSERT

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

für 6 Gläser: | 30 Min.

Zutaten

- 50 g geschälte, ganze Mandeln
- 80 g SweetFamily Brauner Zucker
- 4 Mandarinen
- 100 g SweetFamily 1-2-3 Fruchtaufstrich
- 500 g Mascarpone
- 250 g Vollmilchjoghurt
- 1½ Pck. Vanillezucker



121

ZUBEREITUNG

638

Kcal

Portion

8

Gramm

Eiweiß

44

Gramm

Kohlenhydrate

47

Gramm

Fett

1. [Den Backofen auf 180°C \(Umluft: 160°C\) vorheizen](#). Mandeln auf einem Backblech verteilen und ca. 10 Minuten braun rösten.
2. [Braunen Zucker](#) mit 50 ml Wasser in einen kleinen Topf geben und ca. 4 Minuten ohne Rühren kochen, bis ein honigfarbener Karamell entsteht. 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 beiseitelegen, übrige Mandarinscheiben unter das Fruchtpüree rühren und ca. 5 Minuten kaltstellen.
4. Mascarpone, Joghurt, übrige 50 g [1-2-3 Fruchtaufstrich](#) und Vanillezucker kurz glattrühren. Creme in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen. 6 Gläser im Wechsel mit Fruchtpüree und Creme befüllen und bis zum Servieren kühl stellen. Vor dem Servieren Mandarinen-Schichtdessert mit den beiseitegelegten Mandarinscheiben und Karamell-Mandeln garnieren.

Obst: Mandarine