

"Mandarinentraum" in Quark



Zutaten:

250 Gramm	<i>Magerquark</i>
70 Gramm	<i>Zucker</i>
1 Becher	<i>Sahne</i>
1 Becher	<i>Buttermilch</i>
1 kleine Dose	<i>Mandarinen</i>
50 Gramm	<i>Zartbitter Schokolade</i>
50 Gramm	<i>Gemahlene Mandeln</i>
1 Esslöffel	<i>Honig</i>
2 Esslöffel	<i>Zucker</i>



Zubereitung:

1. die Mandarinen abtropfen lassen
2. die Schokolade in Stücke raspeln
3. die Sahne steif schlagen
4. in einer Pfanne zwei Esslöffel Zucker schmelzen
5. kurz bevor der Zucker sich ganz auflöst den Honig dazugeben
6. die Mandarinen dazugeben und in der Flüssigkeit schwenken, abkühlen lassen
7. die anderen Zutaten in eine Schüssel geben und glattrühren
8. eventuell etwas Mandarinenensaft dazu gießen
9. nun die Schlagsahnen unter heben
10. anschließend die karamelierten Mandarinen vorsichtig unterheben, sowie die Schokolade
11. in Glasschälchen füllen und vor dem Servieren kühl stellen