

Orangen-Creme-Dessert

Ein Glücksmoment wäre dieses leckere Dessert mit saftigen Orangen, geschichtet mit einer Schmand-Quark-Creme. Einfach ausprobieren!

100 g Zucker **10 Sek./Stufe 10**
pulverisieren. Mit dem Spatel nach unten schieben.

10 g Vanillezucker, selbst gemacht

600 g Schmand

500 g Quark

120 g Whiskey-Sahne-Likör

oder Orangensaft **20 Sek./Stufe 4** verrühren.

3-4 Orangen, filetiert (300 g Orangenfilets) in
mundgerechte Stücken schneiden. Creme abwechselnd mit
Orangenfilets in 12 kleine Gläser
schichten. Haselnusskrokant, Kakaopulver eignen sich prima
zum bestreuen. Auch geraspelte Orangenschale zum garnieren
verwenden.

Rina's Tipp: Wenn es schnell gehen soll, abgetropfte
Mandarinen aus der Dose nehmen.

Genussvolle Momente wünscht **Rina Wilken**