

# 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**