Orangen-Creme-Dessert

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

10 Sek./Stufe 10

100 g Zucker pulverisieren. Mit dem Spatel nach unten schieben. 10 g Vanillezucker, selbst gemacht 600 g Schmand 500 g Quark 120 g Whiskey-Sahne-Likör

Orangen, filetiert (300 g Orangenfilets) in mundgerechte Stücken schneiden. Creme abwechselnd mit 12 kleine 0rangenfilets i n Gläser schichten. Haselnusskrokant, Kakaopulver eigenen 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