

Mandarinen Dessert



Bild / Video: <https://www1.wdr.de/verbraucher/rezepte/quark-mandarinentorte-100.html>

Quarkmasse

- 600 g Magerquark
- 180 g Zucker
- 40 ml Orangensaft
- Schalenabrieb von einer halben Bio- Orange
- 1 Spritzer Zitronensaft
- etwas Mark einer Vanilleschote
- 250 g frische Mandarinen (alternativ aus der Dose)
- 230 g geschlagene Sahne
- 2 Tropfen ätherisches Mandarinenöl organic
- *OPTION: 7 Blatt Gelatine (nur wenn man eine Torte gestalten will, sonst weglassen)*

Boden / Deko

- 160 g Butter, flüssig
- 180 g Butterkekse, zerbröseln
- 250 g Mandarinen – auf dem festen Quark verteilen
- Klarer Tortenguss – auflösen und mit Pinsel auf Mandarinen auftragen für Glanz

Die Kekse klein stoßen, mit der flüssigen Butter gründlich vermischen und in die Form (z. B. schöne Glas-Auflaufform) füllen. Mit einem Löffel gleichmäßig verteilen, festdrücken und circa 30 Minuten in den Kühlschrank stellen, damit der Boden fest werden kann.

OPTION: Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und dann in etwas Wärme auflösen. In einer Schüssel Orangensaft, Schalenabrieb, Zitronensaft mischen und dies nach und nach in die abgekühlte, aufgelöste Gelatine rühren... und weiter wie unten angegeben.

Die Mandarinen schälen und die weißen Häutchen gut entfernen oder Dosen abtropfen lassen.

In einer Schüssel Orangensaft, Schalenabrieb, Zitronensaft mischen und mit dem Quark, dem Vanillemark und Zucker gründlich verrühren.

Sahne schlagen. In etwa 2 Esslöffel geschlagene Sahne die 2 Tropfen ätherisches Mandarinenöl hineintropfen und verrühren; dies dann in die gesamte Schlagsahne leicht untermischen. Anschließend die Schlagsahne und die Mandarinen unterheben. Die Füllung auf den durchgekühlten Keksboden geben.

Die Quark- Mandarinentorte mindestens zwei Stunden in den Kühlschrank stellen. Nach der Kühlphase die Oberfläche der Torte mit Mandarinen belegen und mit etwas klarem Tortenguss abglänzen (mit Pinsel auftragen).

Tipp: Ein herrliches erfrischendes Dessert für ein Weihnachtsmenü.

ART PARFUM

Beate Nagel

Parfümeurin, Autorin, Künstlerin

Glücksbrunner Straße 1

D-36448 Bad Liebenstein

beate.nagel@art-parfum.de

www.art-parfum.eu

Telefon: (+49) 036961 – 701 779

USt.-Id.Nr.: 155/252/01802