

Joghurt - Mandarinen - Creme

Zutaten für 6 - 8 Personen:

250 g Schmand
150 g Naturjoghurt
400 g Schlagsahne
100 g Zucker
30 g Fertiggelatine / Sofortgelatine
2 kleine Dosen Mandarinen
2 EL Zitronensaft

Zubereitung:

- Sahne mit 10 g Gelatinepulver steif schlagen.
- Restgelatine und Zucker vermischen.
- Mischung mit Schmand und Joghurt gut verrühren.
- Zitronensaft und Mandarinen unterrühren.
- Steife Sahne unterheben.
- Creme in Dessertschälchen (-gläser) füllen.
- Mindestens 3 Stunden im Kühlschrank kühlen.
- Mit Mandarinen garniert servieren.