

## Mandarinen - Creme

### Zutaten:

1 kleine Dose Mandarinen  
400 g Joghurt  
200 g Sahne  
50 g Zucker  
25 g Sofortgelatine / Fertiggelatine  
25 g Kokosraspel  
1 Päckchen Vanillezucker  
2 Eigelb  
gehackte Pistazien



### Zubereitung:

- Mandarinen gut abtropfen lassen.
- Abgetropfte Mandarinen pürieren.
- Joghurt und Eigelb verrühren.
- Vanillezucker, Kokosraspel, Zucker und Gelatinepulver vermischen.
- Mischung unter die Joghurtmasse rühren.
- Creme kalt stellen.
- Schlagsahne steif schlagen.
- Wenn die Creme zu gelieren beginnt die Sahne unterheben.
- Creme im Kühlschrank mindestens 3 Stunden kühlen.
- Vor dem Servieren mit Pistazien überstreuen.