



Mandarinen Creme

ZUTATEN

- 1 Dose Mandarinen
- ¼ l Orangensaft
- 2 Essl. Zitronensaft
- 2 Essl. Zucker
- 1 Essl. Speisestärke
- 150 ml Sahne
- 1 Päck. Vanillezucker
- 1 Mandarine fein abreiben und dann schälen, Scheibchen als Deko

ZUBEREITUNG

Orangensaft, Zitronensaft, Mandarinenensaft, Zucker und Speisestärke verrühren und anschließend aufkochen und abkühlen lassen.
Sahne mit Vanillezucker steifschlagen und unter die Creme ziehen. Anschließend mit den Mandarienscheiben dekorieren.