

Zutaten:

3x500g Magerquark
500ml Sahne
200g Zucker
2P Vanillinzucker
12 Blatt Gelatine
Saft einer Zitrone
1 kleine Dose geschnitten Ananas
2 große Dosen Ananasscheiben
1 Dose Mandarinstücke (312g)
1 Biskuitboden 28cm
Frischhaltefolie

Zubereitung:

Ananas und Mandarinen jeweils in einem Sieb abtropfen lassen. Quark, Zucker und Vanillinzucker miteinander vermengen. 1/8L Ananassaft mit Zitronensaft erhitzen und die eingeweichte Gelatine unterrühren, abkühlen lassen und unter die Quarkmasse geben. Zum Schluss Ananasstücke klein schneiden und mit der steifgeschlagenen Sahne unterheben. Schüssel mit der Frischhaltefolie ausschlagen dann mit Ananasscheiben auslegen, die Löcher mit Mandarinspalten ausfüllen. Die Quarkmasse darübergerben und den Biskuitboden draufsetzen, mit Frischhaltefolie abdecken, in den Kühlschrank stellen und etwa 6 Stunden fest werden lassen. Vor dem Servieren auf eine Tortenplatte stürzen.

Wir wünschen Ihnen Gutes Gelingen

Ihre

Küchenwerkstatt Graf