



Mandarinkuchen

1 Bisquitboden fertig gekauft oder nach Rezept (Mürbteig-Tortenboden/ Bisquitboden) gebacken

1 Paket Vanillepudding
(Dr. Oetker)

3 Esslöffel Zucker

1/2 Liter Milch

nach Anweisung auf dem Päckchen kochen und auf den Boden geben.

2 kleine Dosen Mandarinen

abtropfen lassen und auf dem noch heißen Pudding verteilen.

250 ml süße Sahne

steif schlagen.

500 g Magerquark

ebenfalls mit Handrührgerät mit

2 Esslöffel Zucker

verrühren und unter die Sahne heben.

Diese Sahne-Quark-Creme auf dem ausgekühlten Pudding-Mandarinenbelag gleichmäßig verteilen.

Schokoladenraspel

(Zartbitter)

zum garnieren

kalt stellen