

Mini-Käsekuchen mit Mandarinen bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

100 gr Löffelbiscuits, 75 gr Margarine (Rama), 1 Dose Mandarinen, 300 gr Magerquark, 150 gr stichfester Joghurt, 2 Esslöffel Zitronensaft, 150 gr Zucker, 2 Beutel Götterspeise (1 Btl. gelb und 1 Btl. grün), ca 125 ml Wasser.

Die Zubereitung:

Eine Springform am Boden mit Backpapier auslegen. Die Löffelbiscuits zerbröseln, Margarine schmelzen und mit den Bröseln mischen und in die Springform drücken. Mandarinen abtropfen lassen, dabei den Saft auffangen.

Quark, Joghurt und Zitronensaft verrühren. Gelbe Götterspeise, 75 g Zucker und Wasser erhitzen, bis sich alles gelöst hat. Lauwarm abkühlen lassen und unter die Quark-Creme geben. Mandarinentaft mit Wasser auf 250 ml auffüllen, zusammen mit der grünen Götterspeise und dem restlichen Zucker in einen Topf geben und erhitzen, bis sich alles gelöst hat, abkühlen lassen.

Quark-Creme in die Springform geben und glatt streichen. Früchte auf die Quark-Creme streuen, grüne Götterspeise vorsichtig darübergeben und am Besten über Nacht in den Kühlschrank stellen.