

Topfencreme

[Dessert](#)[Früchte](#)[Schnelle Küche](#)[Topfenrezepte](#)[ZUBEREITUNG](#)**SCHWIERIGKEIT:** ● ○ ○ ○ ○

Sechs Gläser à 220 ml Volumen bereitstellen. Topfencreme, Mascarpone, Vanillezucker und Zucker miteinander verrühren. Kekse in kleine Stücke brechen und die Hälfte auf die sechs Gläser verteilen. Je 3-4 Mandarinenstücke auf die Brösel geben. Creme in einen großen Spritzbeutel oder Gefrierbeutel geben. Die Öffnung zudrehen und die untere Spitze mit einer Schere aufschneiden. Die Hälfte der Creme in kreisenden Bewegungen auf die Gläser verteilen. Mit einem Löffel glattstreichen. Für die nächste Schicht restliche Kekse auf die Gläser verteilen. Wieder 3-4 Mandarinen darauf geben und mit der restlichen Creme abschließen. Die Creme nochmal glattstreichen und mit jeweils 2-3 Mandarinen dekorieren. Anschließend kaltstellen.

**ZUTATEN**2 Pkg. Danone
Topfencreme

Vanille à 145 g

250 g Mascarpone

2 Pkg. Vanillezucker

50 g Zucker

2 Dosen Mandarinen

(ATG 175 g pro Dose)

150 g Spekulatius Kekse

oder Weihnachtskekse