

# Mandarinen Creme-Dessert mit Pulisano® Mandarinen Püree



## Zutaten

100g Sahne  
250g Magerquark  
250g Mascarpone  
2 Pck. Vanillezucker  
50g Zucker  
350g Pulisano® Mandarinenpüree  
150g Spekulatius.

## Zubereitung

1. Im ersten Arbeitsschritt die Sahne steif schlagen und mit dem Magerquark, der Mascarpone, dem Vanillezucker und dem Zucker miteinander verrühren.
2. Im zweiten Schritt: wird der Spekulatius zu kleinen Stücken zerbrochen und dann mit dem Pulisano® Mandarinen Püree und der Sahne-Quark Masse abwechselnd geschichtet. Fertig und an Ihre Kunden servieren!

*100 % natürliches Mandarinen-Fruchtpüree  
Das Püree zählt zu unserem Pulisano-Clean-  
Label-Sortiment ohne Zucker, zusätzliche  
Farbstoffe und Aromen sowie ohne  
Konservierungsstoffe. Es wird durch Passieren  
und Extrahieren ausgewählter Früchte  
gewonnen und zu reinem Mus verarbeitet. Das  
Obst oxidiert nicht und bleibt ganz  
ursprünglich.*

Foto Credits: RitaE auf Pixabay