

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