

Schnelle Vanille-Quark-Creme mit Mandarinen

Daniela Krüger
0176 / 99012638
dakolet@web.de

1 Dose Mandarinen → dotropfen lassen

500 gr. Milch
1 Pck Pudding (Vanille)
50 gr. Zucker
2 TL Black & White *
150 gr. Quark
-200

aufkochen lassen
ca. 7 min / 100°C / St. 3
↳ ein bisschen abkühlen
(ca 60-60°C)
Um Haut wegzubekommen: kurz (ca 10 Sek)
Stufe 4

Quark + Mandarinen unterheben
mit Spatel oder ca. 1/5 min / U /
St. 2
(auß. Sieb)

Umwickeln und mit Rührer Verfeinern und
Schoki + Früchthl dekorieren - wenn Du magst ♡

