

QUARKCREME MIT TIRGGELSTREUSEL

Vor- und zubereiten: ca. 30 Min. Kühl stellen: ca. 2 Std.
Für 4 Gläser von je ca. 1½ dl

50 g **Tirggel** oder Butter-Sablés,
grob gemahlen
25 g **Butter**, in Stücken
1 Esslöffel **Zucker**

alles unter Rühren in einer Pfanne bei mittlerer Hitze caramelisieren, bis die Masse goldbraun ist. Auf einem Backpapier auskühlen

3 **Mandarinen**, nur Saft
(ergibt ca. 1½ dl)
2 Esslöffel **Ahornsirup**

zu einem Sirup einköcheln, auskühlen

250 g **Magerquark**
2 Esslöffel **Ahornsirup**

verrühren

2 dl **Vollrahm**, steif geschlagen

sorgfältig darunterziehen, kühl stellen

Einfüllen: Quarkcreme und Sirup in die Gläser schichten. Tirggel-Streusel kurz vor dem Servieren auf der Creme verteilen.

Lässt sich vorbereiten: Creme, Sirup und Streusel 1 Tag im Voraus zubereiten. Creme und Sirup separat zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren, Streusel in einer Dose gut verschlossen aufbewahren.

Pro Person: 26 g Fett, 9 g Eiweiss, 29 g Kohlenhydrate, 1477 kJ (353 kcal)

