

## Mascarpone-Quark-Dessert mit Mandarinen

### Zutaten für 12 Personen:

1 Tüte Karamell-Kekse (oder ähnliche)  
250 g Mascarpone  
200 ml Schlagsahne  
750 g Magerquark  
150 g Puderzucker  
2 Teelöffel Vanilleextrakt  
2 Päckchen Dessert-Soße ohne Kochen - Vanillegeschmack  
2 Dosen Mandarinen  
1 Pck. Schokostreusel  
1 Bund Minze

*Anmerkung: Die Menge der Zutaten kann gerne auch etwas variiert werden, z. B. um Reste aus dem Kühlschrank aufzubrauchen.*

### Zubereitung:

Die Kekse in einen Gefrierbeutel geben und grob zerkleinern.

Für die Creme zunächst Mascarpone und Quark verrühren, Puderzucker und Vanilleextrakt dazugeben und unterrühren.

Die Sahne getrennt aufschlagen und vorsichtig unter die Masse heben.

Die Mandarinen mit Saft in ein hohes Gefäß geben, pürieren und mit der Dessert-Soße verrühren.

Die Kekse in kleine Gläser oder in eine Schale geben. Einen Teil der Creme darauf verteilen, darauf die Mandarinensoße geben. Mit der Creme abschließen.

Das Dessert noch mit einigen Schokoladensplittern und einem Blatt Minze toppen.