



# Mandarinen-Traum im Glas

Lockerer und schnelles Dessert für Käsekuchen-Liebhaber

etwa 4 Portionen  Etwas Übung erforderlich  20 Minuten



## Zutaten:

Mandarinen-Traum im Glas

### Boden:

20 g Butter

50 g Butterkekse

### Belag:

175 g Mandarinen (Abtropfgew.)

200 ml kalte Milch

1 Pck. Dr. Oetker Paradies Creme des Jahres  
Cheesecake

## 1 Boden:

Butter zerlassen. Butterkekse in einen Gefrierbeutel geben, verschließen und Kekse mit Hilfe eines Teigrollers zerbröseln. Krümel mit dem Fett gut vermischen. Etwa 3/4 der Streusel in Dessertgläsern (Inhalt je etwa 250 ml) verteilen und leicht andrücken.

## 2 Belag:

Mandarinen abtropfen lassen, die Flüssigkeit dabei auffangen. Einige Mandarinen für die Verzierung beiseitelegen. Paradiescreme mit nur **200 ml Milch 3 Min. aufschlagen. 100 ml** aufgefangener Mandarinenflüssigkeit **kurz** unterrühren. Erst Mandarinenfilets auf den Keksböden verteilen, dann die Creme darauf geben. **Bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.**

## 3 Verzieren:

Desserts mit den restlichen Keksbröseln und Mandarinenfilets verzieren.

	PRO PORTION	PRO 100 G / ML
Energie	950 kJ	749 kJ
	227 kcal	179 kcal
Fett	9,13 g	7,19 g
Ges. Fettsäuren	6,04 g	4,76 g
Kohlenhydrate	32,39 g	25,50 g
Zucker	21,70 g	17,08 g
Eiweiß	3,42 g	2,69 g
Salz	0,19 g	0,15 g