

Mandarinen-Schokokuss-Traum

(für 4-6 Personen)

Zutaten

10 Schokoschaumküsse

250g Magerquark

250g Schlagsahne

1 Dose Mandarinen
(Je 315g)

180-200g Oreo-Kekse
(z.B. Pack á 176g)

Zubereitung

Schaumküsse von den Waffeln lösen und in eine Schüssel geben.

4-6 Waffeln beiseite stellen! Den Rest am besten beim Kochen Naschen ;-)

Von Hand **Magerquark** unter die Schoko-Schaummasse rühren.

In einer zweiten Schüssel **Schlagsahne** aufschlagen, bis sie steif ist.

Unter die **Schaumkussquark-Masse** heben.

Mandarinen in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.

Oreo-Kekse mit einem großen Messer kleinhacken.

In 4-6 Gläsern schichtweise einfüllen:

Kekse, Mandarinen, Creme, Kekse, Mandarinen, Creme...

Die **Waffenböden** zum Schluss als Garnitur aufrecht in die Gläser stecken.

Dessert kann man direkt genießen, aber auch gut vorbereiten und im Kühlschrank stehen lassen.

(1h Stunde kühlen ist prima, damit die Kekse auch schön kühl sind. 2-3h lagern geht problemlos, zu lange gelagert, kann die Kekskrümelmasse etwas schlonzig werden und knuspert nicht mehr so schön)