

Party-Dessert		
<ul style="list-style-type: none"> • Schmand mit Vanillinzucker verrühren. Eierlikör und abgetropfte Mandarinen unter die Schmandmasse rühren und zuletzt die mit Sahnesteif geschlagene Sahne unterheben. • Kann man auch prima am Vortag zubereiten und dann im Kühlschrank aufbewahren. Verzieren z.B. mit Mandarinen und Schokoröllchen. 		Zutaten für 6 Portionen: 2 BecherSchmand 2 BecherSchlagsahne 2 Dosen Mandarine(n) 5 Pck. Vanillinzucker 2 Pck. Sahnesteif 125 ml Eierlikör
Arbeitszeit: ca. 30 Min. Kochzeit: -		