

Zutaten:

Mürbeteig:

190 g Mehl
140 g kalte Butter
60 g Zucker
1 Ei

Käsesahne:

1 D. Mandarinen

1 P. Snow Creme
150 g Magerquark
1 P. Bourbon
Vanillezucker
30 ml Cointreau
250 g Schlagsahne

2 EL Pistazien

Zubereitung:

Alle Zutaten zu einem Mürbeteig verkneten. 1/2 Stunde kaltstellen. Den Teig zwischen zwei **Dauerbackunterlagen** ausrollen mit dem Merkur ausstechen und auf den Thermo-Star umsetzen.
Im vorgeheizten Backofen bei 200° C ca. 15 Min. backen.

Die *Snow Creme* glatt rühren. Quark, Vanillezucker und Cointreau miteinander verrühren. Die Sahne steif schlagen Sahne unter die *Snow Creme* ziehen und die abgetropften Mandarinen unterheben. Die Masse auf dem Mürbeteig glatt streichen, 2 Stunden kalt stellen.
Mit Pistazien verzieren.

Zubereitungszeit: 20min

Backzeit: 15min

Temperatur:

Ober- u. Unterhitze: 200°C

Umluft: 200°C