Mandarinen Mousse

- **Schwierigkeitsgrad:**Mittel

- **Portionen:** 4 - 5
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 25m

window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4 - 5', 'yield' : '' });

Ein fruchtig – erfischendes Dessert für das ganze Jahr, jedoch besonders in den Wintermonaten gut zuzubereiten, da dies die Saison der Zitrusfrüchte ist. Man kann es gut vorbereiten, in Förmchen, in Gläsern oder Kelchen oder als Nocken abgestochen servieren.
Als Fingerfood – Dessert, optisch raffiniert, in die halbe Frucht gespritzt, wenn noch ein grünes Mandarinenblättchen für die Garnitur dabei ist.
Wer es etwas leichter haben möchte, ersetzt die Schlagsahne einfach durch steifen Eischnee. Sitzen Kinder mit am Tisch, dann bitte den Likör weg lassen.

Zutaten

- Mandarinen für 250 ml Saft
- Etwas Mandarinen und Zitronenabrieb
- 3 - 4 Stück Würfelzucker
- 80 g Puderzucker
- 2 Cl Orangenlikör (Grand Marnier oder Cointreau)
- 4 Eigelbe
- 5 Blatt weiße Gelatine, kalt eingeweicht, gut ausgedrückt

Zubereitungsart

Schritt1

Von 1 – 2 Mandarine und 1 halben Zitrone mit Würfelzucker die Schale abreiben und zu 5 El Mandarinensaft geben. Leicht Erhitzen und darin die Gelatine auflösen; wieder zum Saft geben, verrühren.

Schritt2

Die Eigelbe mit dem Puderzucker auf einem heißen Wasserbad weißcremig aufschlagen, die Eigelbe gut ausgaren, etwas abkühlen lassen. Den Saft dazu geben, verrühren und kalt stellen, bis er zu gelieren beginnt. Die Sahne, ggf. das Eiweiß, in 2 Schritten mit dem Schneebesen locker unter heben.

Schritt3

In die halben Früchte spritzen oder in Portionsförmchen, in Gläsern oder in ein flaches Geschirr füllen, wenn man es als Nocken anrichten möchte. 3 – 4 Stunden (Mit Klarsichtfolie abgedeckt) anziehen lassen. Mit gehackten Pistazien, Krokantstreuseln oder Schokospänen garniert zu Tisch geben.

Rezeptart: Cremes / Mousse, Desserts **Zutaten:**eier, Mandarinen, Orangenlikör, Zitrone, Zucker

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/mandarinen-mousse/