

Mandarinen – Zimt – Mousse

Rezept für 6 Personen)

Zutaten:

6 St. Mandarinen
4 St. Eigelb
70 g Puderzucker
4 Blatt weisse Gelatine
120 ml Orangensaft
4 EL Orangenlikör
1 TL Zimtpulver
250 ml Rahm
1 TL Puderzucker (zum bestäuben)

Zubereitung:

Mandarinen waschen und oben einen Deckel abschneiden.

Das Fruchtfleisch mit einem Löffel herauskratzen, Kerne entfernen und das Fruchtfleisch fein pürieren. Die Hülle beiseitelegen.

Eigelbe mit Puderzucker dickcremig schlagen. Und Gelatine im kalten Wasser einweichen
Orangensaft, Orangenlikör und Zimt erwärmen und die ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Mit dem Mandarinenpüree unter die Eigelbmischung geben und 10 Minuten kalt stellen.

Wenn die Creme zu gelieren beginnt, den Rahm steif schlagen und unterheben.

Creme in einen Spritzbeutel füllen und in die Mandarinen geben.

Restliche Creme in eine Schüssel füllen. Beides für mindestens 2 Std. kalt stellen.

Aus der übrigen Creme ½-Kugeln abstechen und vor dem Servieren auf die Mandarinen geben.

Den Mandarinen-Deckel mit Puderzucker bestäuben und servieren.