

Rezept Mandarinencreme

Rezept Mandarinencreme

Durch die Mascarpone und die Sahne ein sehr kalorienreiches Dessert.

Zutaten:

4 Blatt Gelatine
1 Dose Mandarinen
250 g Mascarpone
100 g Zucker
2 EL Zitronensaft
2 EL Orangensaft
200 ml Süße Sahne

Zubereitung:

Die Mandarinen in einem Sieb abtropfen lassen. Die Gelatine nach Packungsanweisung auflösen.

Die Mascarpone mit dem Zucker, dem Zitronensaft, dem Orangensaft verrühren.

Die Gelatine gut ausdrücken und ebenfalls unter die Mascarpone-Creme rühren, anschließend die

Mandarinspalten unterrühren. Die Mandarinencreme kurz in den Kühlschrank stellen.

Während dessen die Schlagsahne steif schlagen und diese vorsichtig unter die Mandarinencreme heben.

Anschließend die Mandarinencreme in kleine Schälchen füllen und im Kühlschrank bis zum Verzehr kalt stellen.

[Zurück zu Süßspeisen](#)

[Zurück zu Dessert/Nachtisch](#)