



## Mandarinsorbet

Das Rezept ist für 6 Personen berechnet.

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze,  
lt = Liter, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)



**Zutaten:**

<b>1 dl</b>	Wasser
<b>100 g</b>	Zucker
<b>9</b>	Mandarinen (ergibt ca 3 dl. Saft)
<b>1 EL</b>	Zitronensaft
	ev. Pistazienkernen zum garnieren

**Zubereitung:** Wasser und Zucker kochen bis sich der Zucker gelöst hat. Zuckersirup auskühlen lassen.

Von den Mandarinen einen Deckel wegschneiden. Das Fruchtfleisch mit einem Teelöffel aus Deckel und Schale lösen. Die 6 schönsten Schalen beiseite stellen.

Das Fruchtfleisch durch ein Passievite treiben, so dass die Häute zurückbleiben. Frucht und Zitronensaft zum Zuckersirup mischen in einem dünnwandigen Chromstahl- oder Porzellan-gefäß in den Tiefkühler stellen. Während 2 - 3 Stunden anfrieren lassen, nach jeder Stunde die Masse gut durchrühren, so dass eine gleichmässig gefrorene, körnige Masse entsteht. Bevor das Sorbet zu hart wird mit dem Mixer oder Handrührgerät bearbeiten, bis die Masse schön geschmeidig ist.

Nochmals kurz tiefkühlen, bis die Masse spritzfähig ist. In einen Spritzsack mit Sterntülle (1 ½ cm Ø) füllen und in die Mandarinschalen spritzen. Bis zum Servieren im Tiefkühler aufbewahren.

Anrichten und mit gehackten Pistazienkernen garnieren.