



Mousse aux mandarines

Das Rezept ist für 4 Personen berechnet.

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

1 ½ dl	Mandarinsaft, frisch gepresst	Früchte auspressen, Schalen von Mandarinen (äusserste Schicht) sehr klein schneiden (knapp ½ EL voll)
2 dl	Rahm	Rahm steif schlagen und kühl stellen
1 ½ Blatt	Gelatine	Gelatine in kaltem Wasser aufweichen, ausdrücken und auf kleinstem Feuer mit 2 Tropfen (!) Wasser auflösen.
2 2 ½ EL	Eier Zucker	Eier und Zucker auf dem Feuer oder im Wasserbad so schaumig wie möglich rühren (Stabmixer), dann aus der Wärme nehmen und kalt weiterrühren.
0,4 dl	Grand Marnier (und/ oder Cointreau)	Unterdessen die Gelatine, den Fruchtsaft und den Likör nacheinander sorgfältig darunter ziehen, ebenso den Schlagrahm. In 4 Kaffeegläser oder Coupes einfüllen und 2-3 Stunden in den Kühlschrank stellen (nicht tiefkühlen). Garnieren z.B. mit Mandarinschnitzchen