

Mandarinen - Mousse in der Fruchtschale

Zutaten für 8 Portionen

4 große Mandarinen
4 Blätter Gelatine
100 g Zucker
150 g Sahnequark 40% Fett i. Tr.
300 g Sahne
2 EL Zitronensaft
einige Pistazien, gehackt

Zubereitung

Gelatine nach Packungsangabe in kaltem Wasser einweichen.

In der Zwischenzeit Mandarinen gut waschen, halbieren, Saft mit Fruchtfleisch auspressen und 150 ml abmessen. Dabei darauf achten, die Schalen nicht zu beschädigen.

Falls der Saft nicht ausreicht, etwas Orangensaft oder mehr Zitronensaft nehmen. Saft mit dem Zucker und dem Zitronensaft in einem Topf geben und bei geringer Hitze solange erwärmen, bis der Zucker schmilzt.

Gelatine ausdrücken, einige Löffel warmen Saft dazu geben und Gelatine darin auflösen. Nach und nach den restlichen Saft dazu geben. Im kaltem Wasserbad etwas auskühlen lassen, Quark dazu geben und mit dem Handmixer auf kleinster Stufe die Masse gut vermischen. Masse kühl stellen und zwischendurch umrühren.

In der Zwischenzeit mit einem Löffel die inneren Häutchen und Fäden von der Mandarinschale vorsichtig weglösen und die kleinen Erhebungen unten wegschneiden, damit die Schalen gut stehen. Die Schalen eiskalt ausspülen und bereit stellen. Sobald die Saft-Quark-Masse anfängt zu gelieren, Sahne sehr steif schlagen und vorsichtig unterheben. Mousse vorsichtig in einen Spritzbeutel mit großer Tülle füllen und in die Schalen spritzen. Abgedeckt mind. 2 Stunden kühl stellen und kurz vor dem Servieren mit gehackten Pistazien garnieren.