



info@limoncino-giulietta.ch
facebook.com/limoncino-giulietta

MANDARELLINO CRÈME

Rezept für 4 Personen

4,5dl Mandarinsaft
0,5dl MANDARELLINO LIKÖR
1 Bio Mandarine, abgeriebene Schale
1 EL Maizena
4 frische Eier
70g Zucker

1dl Rahm, steif geschlagen



Zubereitung

Mandarinen auspressen, bis man 4,5dl erhält. Mit allen Zutaten bis und mit Zucker mit dem Schwingbesen verrühren, unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen. Sobald die Masse bindet, die Pfanne sofort vom Herd nehmen, ca. 2Min. weiter rühren.

Crème durch ein Sieb in eine Schüssel giessen.. Auskühlen lassen. Damit beim Auskühlen der Crème keine Haut auf der Oberfläche entsteht, eine Frischhaltefolie direkt auf die Crème legen. Zugedeckt ca. 1Std. kühl stellen.

Schlagrahm unter die Crème ziehen.