

Mandarinen-Mohncreme mit marinierten Mandarinen

Für 20-25 Gläser von 5 cl Inhalt



Mandarinen

4 Mandarinen

Filetieren, halbieren und in eine Schüssel geben.

1 dl Wasser

1 Paket Rumpunsch (20 g)

2 EL Honig

1 KL Zimt, gemahlen

Mischen, in einer Pfanne aufkochen und über die Mandarinen giessen. Mind. 1 Stunde marinieren.

Macadamianüsse

1 EL Zucker

100 g Macadamianüsse

1-2 EL Rahm

In einer Pfanne den Zucker karamelisieren, vom Feuer ziehen, Nüsse begeben und gut mischen. Den Rahm begeben, mischen und die Masse auf Backpapier auskühlen lassen.

Die Mandarinen ohne Flüssigkeit in die Gläser verteilen, Nüsse darüber geben.

Creme

5 Mandarinen

Pressen.

1 EL Mohnsamen

In einem Mörser zerstoßen.

50 g Zucker

1 EL Maizena

Mischen, den Mandarinenensaft begeben und unter Rühren aufkochen. Während 5 Minuten bei mittlerer Hitze leicht kochen lassen. Abkühlen lassen.

200 g Mascarpone

Glatt rühren, Mandarinenauce und Mohnsamen begeben, gut mischen.

2 dl Rahm

Steif schlagen und vorsichtig unterheben.

Die Masse in einen Spritzsack mit gezackter Tülle füllen und in die Gläser dressieren.

Mit einem Mandarinenchnitt und etwas Mohn dekorieren.