

Rezept

Eis-Mandarinen mit Lebkuchen-Parfait

Ein Rezept von Eis-Mandarinen mit Lebkuchen-Parfait, am 19.04.2024

Zutaten

1 Blatt Gelatine	6-8 saftige Mandarinen
1 Limette	50 g Zucker
1 sehr frisches Ei (Größe M)	2 sehr frische Eigelb
50 g Puderzucker	1 EL Lebkuchen-Gewürz
150 g Sahne	Mandelblättchen zum Bestreuen
Puderzucker zum Bestäuben	halbrunde Förmchen (ca. 5 cm Ø)
Spritzbeutel mit großer Lochtülle	

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 6 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 225 kcal

Zubereitung

1. Die Gelatine 5 Min. in kaltem Wasser einweichen. Inzwischen die Mandarinen auspressen. (Es werden ca. 300 ml Saft benötigt). Die Limette ebenfalls auspressen.
2. Den Zucker mit dem Limettensaft erwärmen. Die Gelatine ausdrücken und im warmen Limettensaft auflösen. Den Mandarinentaft unterrühren. Die Mischung in die halbrunden Förmchen füllen und 3 Std. tiefkühlen.
3. Dann die gefrorenen Eis-Mandarinen mit einem kleinen Löffel oder einem Kugelausstecher etwas aushöhlen, aus den Förmchen nehmen und erneut ins Tiefkühlfach stellen, während die Lebkuchen-Creme zubereitet wird.
4. Das Ei und die Eigelbe mit Puderzucker und Lebkuchen-Gewürz in einer Schüssel in ca. 5 Min. mit dem Handrührgerät dick-schaumig aufschlagen. Die Sahne steif schlagen und behutsam unterheben.
5. Lebkuchen-Masse in einen Spritzbeutel mit Lochtülle umfüllen. Eis-Mandarinen aus dem Tiefkühler nehmen. Lebkuchen-Masse in die Vertiefungen spritzen und alles weitere 30 Min. tiefkühlen.
6. Die gefüllten Eis-Mandarinen aus dem Tiefkühler nehmen und vor dem Servieren 5-10 Min. antauen lassen. Inzwischen die Mandelblättchen in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Die Eis-Mandarinen mit den gerösteten Mandelblättchen bestreuen und mit etwas Puderzucker bestäubt servieren.