

Mandarinen - Schaumcreme

Zutaten:

20 g gemahlene Pistazien
60 g Zucker
3 Eigelb
100 ml Weißwein
1 kleine Dose Mandarinen oder frische Früchte
Gehackte Pistazienkerne zum Garnieren

Zubereitung:

- Mandarinen abtropfen lassen oder schälen und in Spalten teilen.
- Obst in 4 Sektschalen verteilen.
- Wein, Zucker und Eigelb verrühren.
- Gerührtes über heißem Wasserbad aufschlagen.
- Wenn die Creme dicklich gerührt ist, die Pistazien untermischen.
- Creme über die Mandarinen geben.
- Abkühlen lassen.
- Vor dem Servieren mit Pistazienkernen garnieren.