

Mandarinen - Traum

Kategorien: Süßspeise, Früchte, Eis

Zutaten für: 500 Milliliter

1	Dose	Mandarinspalten
1/2	Pack.	Zitronen-Goetterspeise
50	Gramm	Zucker
200	Gramm	Frischkaese
100	Gramm	Suesse Sahne

Anleitung:

Grundzubereitung

1. Die Mandarinen ueber ein Sieb abgiessen und in einem hohen Gefaess etwas mit der Gabel zerdruecken. Rnschliessend abdecken und kuehl stellen.
2. Das Zitronen-Goetterspeise-Pulver in einen Topf geben, mit dem aufgefangenen Fruchtsaft verruehren und 10 Minuten quellen lassen.
3. Den Zucker zugeben und die Loesung unter staendigem Ruehren kurz aufkochen.
4. Den Topf vom Herd nehmen und die Mischung abkuehlen lassen.
5. Den Frischkaese mit der Sahne glattruehren und unter die abgekuehlte Zitronen-Zucker-Loesung ruehren.

Zubereitung im Eis-Profi

6. Die Mischung zugedeckt 1 Stunde in den Kuehlschrank oder 15 Minuten ins Gefrierfach stellen.
7. anschliessend die Mandarinen unterziehen, die Eismasse in den gekuehlten Behaelter der Eismaschine fuellen und 20-30 Minuten gefrieren lassen.

Zubereitung im Gefriergeraet

Die Zitronen-Zucker-Loesung wie zuvor beschrieben herstellen. Den Frischkaese mit 50 g Sahne glattruehren und mit der Zitronen-Zucker-Loesung mischen. Die restliche Sahne steifschlagen und behutsam unterziehen. Die Mandarinen ebenfalls unterheben. Die Eismasse in einen flachen Gefrierbehaelter fuellen und zugedeckt im Tiefkuehlfach etwa 4 Stunden bei mindestens -18 Grad nur festwerden, nicht hart frieren lassen. Waehrend dieser Zeit die Masse oefter mit einer Gabel durchruehren. Dabei die gefrorenen aeusseren Schichten nach innen ruehren. Die Eiscreme vor dem Servieren 10 Minuten im Kuehlschrank weich werden lassen.

Tipp:

Wir empfehlen, das Eis direkt nach der Zubereitung zu verzehren, da sich sein feines Aroma im halbfesten Zustand am besten entfaltet.