

# Mandarinen - Traum

Kategorien: Süßspeise, Früchte, Eis

Zutaten für: 500 Milliliter

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

## Anleitung:

### Grundzubereitung

1. Die Mandarinen über ein Sieb abgießen und in einem hohen Gefäß etwas mit der Gabel zerdrücken. Anschließend abdecken und kühl stellen.
2. Das Zitronen-Goetterspeise-Pulver in einen Topf geben, mit dem aufgefangenen Fruchtsaft verrühren und 10 Minuten quellen lassen.
3. Den Zucker zugeben und die Lösung unter ständigem Rühren kurz aufkochen.
4. Den Topf vom Herd nehmen und die Mischung abkühlen lassen.
5. Den Frischkäse mit der Sahne glattrühren und unter die abgekühlte Zitronen-Zucker-Lösung rühren.

### Zubereitung im Eis-Profi

6. Die Mischung zugedeckt 1 Stunde in den Kühlschrank oder 15 Minuten ins Gefrierfach stellen.
7. Anschließend die Mandarinen unterziehen, die Eismasse in den gekühlten Behälter der Eismaschine füllen und 20-30 Minuten gefrieren lassen.

### Zubereitung im Gefriergerät

Die Zitronen-Zucker-Lösung wie zuvor beschrieben herstellen. Den Frischkäse mit 50 g Sahne glattrühren und mit der Zitronen-Zucker-Lösung mischen. Die restliche Sahne steif schlagen und behutsam unterziehen. Die Mandarinen ebenfalls unterheben. Die Eismasse in einen flachen Gefrierbehälter füllen und zugedeckt im Tiefkühlfach etwa 4 Stunden bei mindestens -18 Grad nur festwerden, nicht hart frieren lassen. Während dieser Zeit die Masse öfter mit einer Gabel durchrühren. Dabei die gefrorenen äußeren Schichten nach innen rühren. Die Eiscreme vor dem Servieren 10 Minuten im Kühlschrank 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.