

# Mandarinen-Dessert mit Cointreau

Ein einfaches Rezept für ein wunderbares Dessert. Das Mandarinen-Dessert mit Cointreau für Erwachsene ist im Handumdrehen zubereitet.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 30 min

**Ruhezeit:** 4,2 h

**Gesamtzeit:** 4,7 h



## Zutaten

300 ml	Mandarinensaft
6 Blätter	Gelatine
2 Stk.	<a href="#">Eier</a>
80 g	<a href="#">Zucker</a>
200 g	<a href="#">Schlagobers</a>
4 EL	Cointreau
Nach Belieben	<a href="#">Schlagobers</a>
Nach Belieben	<a href="#">Mandarinen</a> (zum Verzieren)

## Zubereitung

1. Für die **Mandarinen-Dessert mit Cointreau** die Gelatine nach Packungsanleitung in Wasser einweichen und 10 Minuten quellen lassen.
2. In der Zwischenzeit die Eier trennen und das Eigelb mit dem Zucker schaumig rühren. Mandarinensaft erwärmen und die Gelatine einrühren, bis sie sich auflöst. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen.
3. Zucker-Eigelb mit der abgekühlten Gelatine verrühren und den Likör untermischen. Wenn die Masse erkaltet ist, das Schlagobers und Eiweiß steif schlagen und nacheinander unterheben. In Dessert-Gläser füllen und für 4 Stunden in den Kühlschrank stellen. Vor dem Servieren nach Belieben mit Schlagobers und Mandarinen garnieren.

## Tipp