

# 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	Mandarinen	saft
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. Mandarinen- und Cointreau-Saft 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 unterrühren. 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