Omeletts mit Mandarinencreme

Kuchen » Mandarinen

Zutaten (10 Stück)

» 3 Ei(er)
» 150g Zucker
» 3 Pk. Vanillinzucker
» 30g Mehl
» 1 TL Backpulver
» 6 Blatt Gelatine
» 1 Dose Mandarine(n)
» 250g Mascarpone
» 4 EL Zitronensaft
» 1-2 EL Grenadinesirup
» 250g Schlagsahne
» 2 EL gem. Pistazienkerne
» Minze

Bewertung

Beschaffung
guten Supermarkt

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
31-60min

Zubereitung

1. Eier trennen. Eiweiß steif schlagen, 30g Zucker einrieseln. Eigelb und 1Pk. Vanillinzucker unterrühren. Mehl und Backpulver darauf sieben und unterheben. Masse in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle füllen. 10 Kreise (Durchmesser 10 cm) auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech spritzen. Im heißen Ofen bei 200°C ca. 5min backen.

2. Auf ein feuchtes mit Zucker bestreutes Geschirrtuch stürzen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Mandarinen abtropfen lassen. Einige Mandarinenfilets zum Verzieren beiseite legen. Übrige Mandarinen, Mascarpone, 100g Zucker, Rest Vanillinzucker, Zitronensaft und Grenadine verrühren. Gelatine ausdrücken, lauwarm auflösen und unterrühren. Ca. 10min kühl stellen.

3. Sahne steif schlagen und unterheben. Creme in einen Spritzbeitel mit Lochtülle füllen. Jedes Omelett zur Hälfte spiralenförmig damit füllen und überklappen. 2EL Zucker und Pistazien mischen. Omeletts damit bestreuen. Übrige Mandarinen mit kleinen Holzstäbchen aufspießen und Omeletts damit verzieren. Nach Belieben mit Minzeblättchen verziert servieren.

Nährwerte: 350kcal/E5g/F22g/KH30g pro Stück

angelegt am: 23.10.2003 Rezept-Nr: 641

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke