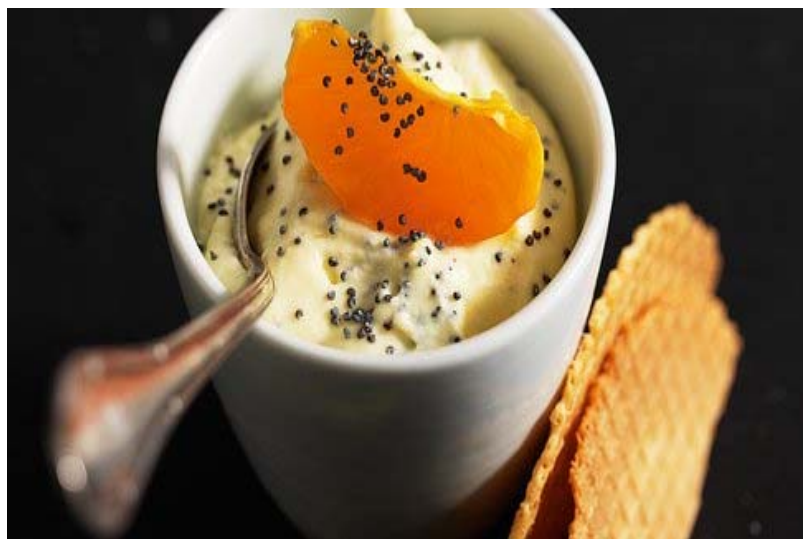


## Mandarinen-Mohn-Creme



### Zubereitungszeit

30 Minuten + 1 Stunde kühl stellen

### Nährwerte

Pro Portion ca.

Kalorien: 460 kcal

Eiweiss: 8 g

Fett: 36 g

Kohlenhydrate: 27 g

### Zutaten

6	Mandarinen
1 EL	Mohn
50 g	Zucker
1 EL	Saucenbinder express
200 g	Mascarpone
2 dl	Rahm
0.5	Mandarine für die Garnitur

### Zubereitung

1. Mandarinen auspressen. Mohn im Mörser fein zerstoßen. Mandarinen-saft mit dem Zucker aufkochen. Bei mittlerer Hitze 5 Minuten kochen lassen. Saucenbinder in den kochenden Saft einrühren und 1 Minute mitkochen. Mandarinen-sauce abkühlen lassen. Mascarpone cremig rühren. Mandarinen-sauce nach und nach dazurühren. Rahm steif schlagen. Unter die Creme heben. Zum Schluss den Mohn begeben. Creme 1 Stunde kühl stellen. Zum Servieren Mandarine in Schnitze teilen und die Creme damit dekorieren.