

Mandarinenauflauf mit Tobleroneeis

Dieses Rezept ist für ca. 10 Personen

Zeitaufwand: Keine Angabe

Zutaten: 20 Mandarinen oder Klementinen

10 Eigelb
100 gr Zucker
5 dl Schlagrahm
4 cl Orangenlikör

10 Kugel Tobleroneeis



Zubereiten: Mandarinen schälen, Rondellen schneiden und in die Desserschalen verteilen. Leicht mit Zucker bestreuen und mit dem Likör parfümieren.

Eigelb und Zucker schaumig schlagen, Orangenlikör zugeben und etwa 3dl des Schlagrahmes untermischen.

Die Masse auf den Mandarinen verteilen und im Ofen bei starker Oberhitze gratinieren, bis die Masse schön braun ist.

Eine Kugel Eis in die Mitte geben und mit Schlagrahm ausgarnieren.