

Marzipancreme mit Mandarinen

Zutaten für ca.10 Personen:

3 dl	Milch
400g	Marzipan-Rohmasse (in kleine Stücke geschnitten)
1 kg	QimiQ
½ dl	Amaretto
300 g	Schlagrahm
8	Mandarinen
1	Zitronensaft
1dl	Sekt
	frische Pfefferminzblätter zur Dekoration



Zubereitung:

Die Milch erhitzen, Marzipan zugeben und gut durchrühren.
Die Marzipancreme vom Herd nehmen, kurz abkühlen lassen.
QimiQ in die Masse einrühren, den Amaretto zufügen und abkühlen lassen.

Den Schlagrahm unterheben, in Gläser einfüllen und zugedeckt im Kühlschrank 2-3 Stunden kalt stellen.

Die Mandarinen schälen, die Haut entfernen und dabei den Saft auffangen.

Die Mandarinenfilets mit dem Sekt und dem Zitronen- und dem Mandarinenensaft marinieren.

Die Marzipancreme aus dem Kühlschrank nehmen und mit den marinierten Mandarinen bedecken.

Mit Minze dekorieren und servieren.