



SINALCO Joghurt-Mandarinen-Creme

Zutaten

1 kl. Dose	Mandarinen
2	Eier
3 EL	Zucker
250 g	Naturjoghurt (Vollmilch-Joghurt)
300 ml	SINALCO Original
6 Blätter	Gelatine
1 TL	Orangenschale, unbehandelt, fein abgerieben
1 Prise	Salz
	Mandarinen Scheiben, Zitronenschale, Zitronenmelisse

Zubereitung für 4 Portionen

Die Mandarinen in einem Sieb gut abtropfen lassen. Beide Eier trennen. Die Eigelbe mit Zucker schaumig schlagen. Den Joghurt, $\frac{1}{4}$ l SINALCO Original, die Mandarinen und die Orangenschale dazugeben. Die Gelatine in kaltem Wasser 5 Min. quellen lassen, leicht ausdrücken und mit dem Rest SINALCO Original unter leichtem Rühren langsam erhitzen. Die aufgelöste Gelatine unter die Joghurtmischung rühren und alles 20 Min. kaltstellen. Die Eiweiße mit einer Prise Salz steif schlagen und unter die Masse heben. Die Creme in eine Schüssel stellen und mindestens 1 Stunde kaltstellen. Als Deko machen sich Mandarinscheiben, Zitronenschale und Zitronenmelisse gut.