



Orangen-Mandelcreme mit gelierten Granatapfelkernen

Zutaten (für vier Portionen)

3 Eigelbe
250 ml Milch
50 g Zucker
Mark einer Vanilleschote
Abrieb einer halben unbehandelten Orange
12 g Agar Agar
250 g geschlagene Sahne

20 Mandelmakronen
16 Orangenfilets

200 ml Granatapfelsirup
12 g Agar Agar
Kerne von zwei Granatäpfeln
4 Minzkrönchen

Zubereitung (circa 35 Minuten)

Eigelbe, Milch und Zucker über heißem Wasserbad cremig schlagen. Danach kalt schlagen, Mark einer Vanilleschote hinzugeben. Orangenabrieb hinzufügen, gut verrühren, aufgelöstes Agar Agar und geschlagene Sahne mit unterheben.

Mandelmakronen in Gläser verteilen, von der Masse etwas daraufgeben. Darauf drei bis vier Orangenfilets legen, mit restlicher Masse auffüllen.

Granatapfelsirup erhitzen, Agar Agar unterziehen, etwas abkühlen lassen. Granatapfelkerne hinzufügen, erkalten lassen, danach in die vorbereiteten Gläser füllen und mit Minzkrönchen garnieren.

Nährwerte pro Portion

737 kcal – 41 g Fett - 16 g Eiweiß – 80 g Kohlenhydrate – 7 BE

Dieses Gericht ist ovo-lacto-vegetarisch.