

## MANDARIN'S DELIGHT

### ZUTATEN

1½ dl Mandarinsaft

1 EL Zucker

¾ EL Maizena

½ TL Kardamompulver

1 dl Vollrahm

**1. Mandarinsaft, Zucker, Maizena** und **Kardamom** unter ständigem Rühren aufkochen.

**2.** Sobald die Creme bindet, diese in eine Schüssel giessen, auskühlen.

**3.** Creme glatt rühren. **Rahm** steif schlagen, sorgfältig unter die Creme ziehen.

### GENUSS-TIPP

*Statt Mandarinsaft frisch gepressten Saft von ca. 4 Clementinen oder ca. 2 Orangen (1½ dl) verwenden.*

