

## Joghurt-Creme mit Mandarinen

### Für zwei Personen

200 g Mandarinen	1 unbehandelte Zitrone	125 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker	1 Pck. weißes Gelatinepulver	2 Eier
300 g Joghurt, 1,5 %	Pistazien	Zartbitterschokolade

Die Eier trennen. Die Eigelbe mit zwei Esslöffeln heißem Wasser, dem Zucker und dem Vanillezucker schaumig rühren. Die Schale von der Zitrone abreiben. Anschließend die Zitrone halbieren und auspressen. Die Zitronenschale und den - saft hinzufügen und weiterrühren. Danach den Joghurt dazugeben. Die Gelatine in etwas Wasser auflösen und unter die Masse heben. Nun die Crème kühl stellen. Die Eiweiße steif schlagen. Wenn die Masse beginnt fest zu werden, den Eischnee unterheben. Die Mandarinen schälen und pürieren. Die Joghurtcreme abwechselnd mit den Mandarinen in Gläser schichten. Mit der Joghurtcreme abschließen. Die Pistazien grob hacken und die Schokolade grob raspeln. Die Joghurtcreme mit den Mandarinen auf Tellern anrichten, mit den Pistazien und der Schokolade garnieren und servieren.

Willi Kays am 20. März 2014