



Eiskrapfen mit Mandarinen Schaum

Zutaten für zwei Personen:

- 1 Wiener Tortenboden
- 3 Eier
- Früchte
- Butterschmalz
- 4 EL Kokosflocken
- 4 EL Mehl
- 4 EL Semmelbrösel
- 2 EL Zucker
- 3 Mandarinen
- Eis, Minze, Rum
- Orangensaft



Zubereitung:

Geben Sie zuerst das Butterschmalz in einen Topf zum Schmelzen. Teilen Sie mit Hilfe eines Löffels kleine Eisnocken ab. Sie geben diese in eine Schüssel und stellen das Ganze in die Tiefkühltruhe. Nehmen Sie einen Tortenboden mit der braunen Seite nach oben und stechen Sie mit einem Glas kleine runde Böden aus. Streuen Sie Kokosflocken in die Semmelbrösel, in einem Verhältnis von 50:50. Stellen Sie sich eine Panierstraße mit Mehl, Semmel-/Kokosbrösel und 2 Eiern bereit.

Jetzt nehmen Sie sich zwei kleine Tortenböden (braune Seiten nach innen). Teilen Sie eine Eisnocke ab, geben diese in die Mitte des Tortenbodens, Deckel drauf, miteinander verkneten. Danach erst in Mehl, dann in Ei, dann in Semmel-/Kokosbrösel wälzen. Nochmals gut (wie einen Kloß) verkneten und erneut (ohne Mehl) panieren. Legen Sie die fertigen Eiskrapfen auf einen Teller und stellen alles wieder in den Tiefkühler.

Mandarinen Schaum:

Jetzt schälen Sie die Mandarinen, ziehen die weißen Reste ab und zerteilen sie diese in kleine Stücke. Geben Sie ordentlich Zucker in eine Pfanne (Boden gut bedeckt) und karamellisieren Sie den Zucker. Nun die Mandarinstücke mit Saft hinzugeben. Etwas mit Orangensaft aufgießen. Trennen Sie zwei Eier. Schlagen Sie das Eigelb mit einem Schneebesen auf. Hängen Sie ein Sieb über die Schüssel und lassen langsam und unter Rühren den Inhalt der Pfanne in das Sieb fließen. Das Fruchtfleisch bleibt außen. Nun muss man die Flüssigkeit unter ständigem Rühren über einem Wasserbad schaumig schlagen. Zeitgleich geben Sie die Eiskrapfen ins heiße Fett und frittieren diese zwei bis drei Minuten. Danach nehmen Sie die Krapfen aus dem heißen Fett und legen alle auf ein Küchentuch zum Abtropfen. Richten Sie im Anschluss die Zabaione auf den Tellern an, setzen danach den Eiskrapfen darauf. Noch etwas Früchte als Garnitur. Puderzucker darüber. Falls Sie Lust haben, geben Sie über den Krapfen etwas Rum und flambieren Ihr Dessert.

Guten Appetit wünscht



**FRANKEN
FERNSEHEN**