



Mandarinkrémleves

Hozzávalók:

- 800 ml mandarinlé (20-25 db mandarin)
- 50 g cukor
- 2 rúd fahéj
- 6 db szegfűszeg
- 1 csipet szerecsendió
- 150-200 ml tejszín
- 2 ek étkezési keményítő
- 80 ml whiskey
- a tálaláshoz:
 - tejszínhab
- 2-3 db babapiskóta
- őrölt fahéj

Elkészítés:

- 1 A mandarinok levét kifacsarjuk, pár darabnak a héját is belereszeljük.
- 2 A levet felforraljuk a cukorral és a fűszerekkel.
- 3 A tejszínben csomómentesre keverjük a keményítőt, beleöntjük a whiskey-t, majd folyamatos keverés mellett hozzácsorgatjuk a mandarinléhez.
- 4 Felforraljuk, és ha kicsit besűrűsödött, levesszük a tűzről. Hűtőben jól lehűtjük.
- 5 Ha szükséges, át is szűrhetjük. Piskótadarabkákkal, tejszínhabbal és fahéjjal tálaljuk.

Megjegyzés: