

Süß-Scharf-Sauer Gefrorenes

- 500g Sahne* mit
1 Päckchen Sahnesteif und
2 Päckchen Vanillezucker steif schlagen.
- 2 Dosen Mandarinen* unterheben,
4 Limetten schälen, das Fruchtfleisch in Würfel schneiden, ebenfalls unterheben. Das Ganze mit
2TL Sumak * sehr scharf würzen.
Eine Prise Salz zugeben und alles in einer
gefrierfesten Schale bei -20 bis -30°C einfrieren. Mit kandierten Limettenschalen bestreuen und gekühlten Sekt dazu reichen.
- Zubereitungszeit:** 2 Stunden
- Beilage:** Kandierte Limettenschalen, Sekt

Lorenz Lang <rezepte@tandrin.de>
(Download unter <http://rezepte.tandrin.de/>)

* *Sumak*: türkisches, sehr scharfes Gewürz. Besteht unter anderem aus gemahlene(n) (ganzen) Chilis