



Schokoladen-Mandel-Glace mit Zitrusfrüchtegratin

Dessert für 4 Personen

- 4 Orangen
- 3 Mandarinen
- 1 TL Butter, weich
- 4 TL gemahlene Mandeln
- 2 Eier
- 1 dl Milch
- 1 Beutel Vanillezucker

Glace:

- 60 g Mandelblättchen
- 120 g Zucker
- 100 g Schokolade Suprême
Noir Authentique
- 2 dl Rahm
- 180 g griechischer Joghurt
mit Honig

1. Für die Glace Mandeln in einer beschichteten Bratpfanne ohne Fett hellbraun rösten. Die Hälfte des Zuckers darüberstreuen und caramolisieren lassen. Auf einem Backpapier auskühlen lassen. Grob hacken.
2. Schokolade in Stücke brechen. Mit dem Rahm und dem restlichen Zucker bei kleiner Hitze schmelzen. Joghurt dazumischen. Masse ca. 4 Stunden tiefkühlen. Dabei alle 30 Minuten durchrühren. Nach ca. 1 Stunde caramelisierte Mandeln daruntermischen. Glace vollständig gefrieren lassen.
3. Kurz vor dem Servieren Backofen auf 220 °C vorheizen. Orangen und Mandarinen samt weisser Haut schälen und in dünne Scheiben schneiden. Gratinförmchen mit Butter ausstreichen und mit gemahlenden Mandeln austreuen. Früchte darin auslegen. Eier, Milch und Vanillezucker verrühren. Über die Früchte giessen. Gratin in der Ofenmitte ca. 10 Minuten backen. Mit Schokoladenglace servieren.

**Zubereitung ca. 40 Minuten
+ ca. 4 Stunden tiefkühlen**

Pro Person ca. 16 g Eiweiss, 48 g Fett,
71 g Kohlenhydrate, 3350 kJ/800 kcal