

# Fruchtiges Verpoorten-Punsch-Mousse mit Orangen-Karamell-Sauce

## Zutaten

für ca. 8 Portionen Punsch-Dessert:

für die Punsch-Mousse:

500 ml Orangensaft

100 ml VERPOORTEN-Punsch

Saft von 3 Mandarinen

Schale einer unbehandelten Mandarine (oder Orange)

2 Pkg Vanille-Puddingpulver

4 Ei Zucker

1 Pkg Vanillezucker

200 ml Schlagsahne

2 Ei Zucker

für die Sauce:

50 g Puderzucker

200 ml Orangensaft

Schale einer unbehandelten Mandarine (oder Orange)

für die Dekoration:

Mandarinenscheiben

gehackte Pistazien

## Zubereitung

Den Orangensaft mit dem Verpoorten-Punsch zum Kochen bringen und von der Herdplatte nehmen. Den Mandarinsaft mit dem Vanille-Puddingpulver und den 4 Ei Zucker verquirlen und mit der gerieben Mandarinschale unter die Orangensaft-Punsch-Mischung rühren. Nochmals kurz aufkochen. Die Puddingmasse auf Raumtemperatur abkühlen lassen und dabei mehrfach durchrühren.

Die Sahne mit den 2 Ei Zucker und dem Vanillezucker steif schlagen und unter die Masse ziehen. Die Punsch-Mousse in eine große Schale geben und für eine Stunde in den Kühlschrank geben.

Für die Sauce den Zucker in einem Topf schmelzen und karamellisieren. Orangensaft vorsichtig hinzugießen und zusammen mit der Mandarinschale alles für circa 10 Minuten einkochen, bis eine sirupartige Konsistenz erreicht ist.

Die Punsch-Mousse mit dem Löffel portionieren und mit der Sauce, den Mandarinscheiben und den Pistazien anrichten.



[Link zum Rezept: Fruchtiges Verpoorten-Punsch-Mousse mit Orangen-Karamell-Sauce](#)