

Rezept

Kokos-Bananencreme auf Mango und Litschi

Ein Rezept von Kokos-Bananencreme auf Mango und Litschi, am 19.04.2024

Zutaten

2 mittelgroße, reife Bananen	500 ml Kokosmilch
4 EL Zucker	1 Päckchen Bourbon-Vanillezucker
Salz	100 ml Milch
1 EL Speisestärke	2 Eier
1/2 Bio-Limette	150 g eisgekühlte Sahne
1 reife Mango	12 Litschis
2 TL Pistazienkerne	

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 6 Gläser à 250 ml | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min

Zubereitung

1. Die Bananen schälen und in kleine Stücke schneiden. Die Kokosmilch mit Zucker, Vanillezucker, 1 Prise Salz und den Bananen in einem Topf aufkochen. Mit einem Stabmixer fein pürieren. Die Milch mit der Speisestärke und den Eiern in einer kleinen Schüssel verrühren und mit einem Schneebesen unter die Bananenmilch mengen. Rühren, bis die Masse zu kochen anfängt und Blasen wirft. Den Topf sofort vom Herd nehmen und die Masse durch ein Sieb streichen. Auskühlen lassen, dabei ab und zu umrühren, damit sich keine Haut an der Oberfläche bildet.
2. Die Mango mit einem Sparschäler schälen. Das Fruchtfleisch vom Stein schneiden, klein würfeln. Die Litschis schälen, entkernen und vierteln. Die Fruchtstücke in die Gläser füllen und kühl stellen.
3. Die abgekühlte Creme mit etwas Limettenschale und -saft abschmecken. Die Sahne steif schlagen und unter die Creme ziehen. In die Gläser füllen. Die Pistazien grob hacken und über die Creme streuen.