

Rezept

Mangocreme

Ein Rezept von Mangocreme, am 23.04.2024

Zutaten

2 Blatt weiße Gelatine	2 reife Mangos (je ca. 00 g)
Saft von 1 Orange (100 ml)	2 EL Puderzucker
150 g Sahne	Minzeblättchen zum Garnieren (nach Belieben)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 195 kcal

Zubereitung

1. Die Gelatine in einer flachen Schale mit Wasser bedecken und 5-10 Min. einweichen. Inzwischen die Mangos schälen und das Fruchtfleisch längs vom Stein schneiden. Ein schönes Stück in Frischhaltefolie wickeln und für die Garnierung in den Kühlschrank legen. Den Rest grob würfeln.
2. Die Mangowürfel mit dem Orangensaft und 1 EL Puderzucker in einem hohen Rührbecher mit dem Pürierstab fein pürieren. Das Püree in eine Schüssel füllen. Die Gelatine tropfnass in ein Töpfchen geben und bei kleiner Hitze unter Rühren auflösen (dauert nur einige Sekunden). 2 EL Mangopüree dazugeben und mit dem Teigspatel unterrühren. Diese Mischung unter das Mangopüree rühren und ca. 30 Min. in den Kühlschrank stellen.
3. Die Sahne mit dem übrigen Puderzucker (1 EL) mit dem Handrührgerät steif schlagen. Die Schlagsahne mit dem Teigspatel unter das langsam gelierende Mangopüree ziehen. Die Creme in vier Gläser oder Schälchen füllen und in weiteren 2 Std. im Kühlschrank fest werden lassen.
4. Zum Servieren das beiseitegelegte Mangostück in feine Spalten schneiden und die Mangocreme damit garnieren. Nach Belieben zusätzlich ein paar Minzeblättchen auf jede Portion geben.