

Rezept

Karibisches Mango-Kokos-Sorbet

Ein Rezept von Karibisches Mango-Kokos-Sorbet, am 24.01.2025

Zutaten

- | | |
|--|---|
| 120 g Zucker | 2 Limetten (davon 1 Bio-Limette) |
| 1 große, reife Mango (ersatzweise 250 g ungesüßter Mangopulp, aus der Dose) | 200 g Kokosmilch |
| ¼ - ½ TL grüner Pfeffer fein gemahlen | ¼ TL gemahlene Vanille |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 245 kcal

Zubereitung

1. Den Zucker in einem kleinen Topf mit 120 ml Wasser erhitzen, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat, dabei gelegentlich umrühren. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen.
2. Die Bio-Limette heiß waschen und abtrocknen, die Schale fein abreiben. Beide Limetten auspressen. Die Mango schälen, das Fruchtfleisch vom Stein schneiden und im Mixer fein pürieren. Falls die Mango Fasern enthält, das Püree durch ein Sieb streichen. 250 g Mangopüree abwiegen.
3. Das Mangopüree, die Kokosmilch und die Zuckerlösung gründlich verrühren. So viel Limettensaft dazugeben, bis die Mischung ausgewogen süßsauerlich schmeckt. Dann Limettenschale, Vanille und Pfeffer untermischen.
4. Die Mangomischung in eine Metallschüssel füllen, mit Frischhaltefolie abdecken und ins Tiefkühlfach stellen. Nach ca. 1 Std. die Mischung vom Rand aus umrühren. Dies alle 30 Min. wiederholen, bis die Masse in 4-6 Std. cremig-fest gefroren ist. Das fertige Sorbet in gekühlten Gläsern oder Glasschalen anrichten.