

Rezept

Mango-Kokos-Sorbet

Ein Rezept von Mango-Kokos-Sorbet, am 12.09.2024

Zutaten

- | | |
|---|--|
| 120 g Zucker | 1 Bio-Limette |
| 1 Limette | 1 große, reife Mango (ersatzweise 250 g ungesüßtes Mangopulp; Dose) |
| 200 ml Kokosmilch | $\frac{1}{4}$ TL gemahlene Vanille |
| $\frac{1}{4}$ - $\frac{1}{2}$ TL fein gemahlener grüner Pfeffer | |

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 Topf mit 120 ml Wasser erhitzen, dabei rühren, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Die Bio-Limette heiß waschen und abtrocknen, die Schale fein abreiben. Beide Limetten auspressen. Die Mango schälen, vom Stein schneiden und im Mixer fein pürieren. Falls die Mango Fasern enthält, das Püree durch ein Sieb streichen. 250 g Mangopüree abwiegen.
2. Mangopüree, Kokosmilch und Zuckerlösung verrühren. So viel Limettensaft zugeben, bis die Mischung ausgewogen süßsauerlich schmeckt. Limettenschale, Vanille und Pfeffer untermischen.
3. In eine Metallschüssel füllen, mit Frischhaltefolie abdecken und ins Tiefkühlgerät stellen. Nach etwa 2 Std. die Mischung vom Rand aus umrühren. Dies alle 30 Min. wiederholen, bis sich ein feinkristallines Sorbet gebildet hat. Das kann 3-5 Std. dauern. Das fertige Sorbet in gekühlten Gläsern oder Glasschalen anrichten.