

Mangocrème mit Kokosglace



Dessert für 4 Personen

Einkaufsliste

- 1 reife Mangofrucht**
- Puderzucker**
- 1 Orange**
- 1 Vanilleschote oder Vanillepaste**
- 1 EL Grand Marnier**
- 90 g Naturjoghurt**
- 0,5 dl Vollrahm**
- 200 g Kokosglace**
- Dosenrahm**
- Schokosplitter**

Zubereiten

- a 1 reife Mangofrucht waschen, schälen und vom Stein schneiden.
- b In kleine Stücke schneiden und in ein hohes Gefäß geben.
- c 2 Esslöffel Puderzucker dazugeben.
- d Mit dem Stabmixer pürieren und für etwa eine Viertelstunde in den Tiefkühler stellen.
- e 1 Orange auspressen und in eine kleine Pfanne gießen.
- f 1 ausgekrazte Vanilleschote oder 0,5 Kaffeelöffel Vanillepaste dazugeben.
- g 1 Esslöffel Grand Marnier dazugeben.
- h Das Ganze etwa zur Hälfte einkochen und abkühlen lassen.
- i Die tiefgekühlte Mangomasse aus dem Tiefkühler holen und den abgekühlten Orangensaft dazugeben.
- j 90 g Naturjoghurt und einen halben Deziliter Vollrahm dazugeben.
- k Mit dem Stabmixer zu einer sämigen Masse pürieren.
- l Soweit kann das Dessert vorbereitet werden und im Kühlschrank aufbewahrt werden bis zum Gebrauch.

- m Mangomasse in 4 Dessertschalen verteilen.
- n Je eine Kugel Kokosglace darüber verteilen.
- o Mit etwas Dosenrahm garnieren.
- p Schokosplitter darüber verteilen und servieren.