

heute gibt es... Mangocreme



Zutaten:

- 2 reife Mangos
- 40g Puderzucker
- 1 EL Zitronensaft
- 2 Blatt Gelatine
- Das Eiweiß von 2 Eiern
- 50ml Sahne

Zubereitung:

1. Die Mangos schälen, das Fruchtfleisch vom Stein lösen und zusammen mit dem Puderzucker und dem Zitronensaft pürieren.
2. Die Blattgelatine 5-7 Minuten in Wasser einweichen. Hier bitte auf die Packungsanweisung achten, da dies je nach Marke variieren kann. Anschließend die Gelatine kurz mit den Händen auspressen und bei niedriger Hitze in einem Topf auflösen.
3. Nun 4 EL des Mangopürees zur Gelatine dazugeben, gut durchrühren und dann dem restlichen Püree untermischen.
4. Das Ganze kommt für 10 Minuten in den Kühlschrank.
5. Die Sahne steif schlagen, zum Mangopüree dazugeben und verrühren.
6. Ebenso wird nun das Eiweiß steif geschlagen und unter die Masse gerührt bis eine einheitliche Färbung entsteht.
7. Die Mangocreme in kleine Gläschen füllen – ich zweckentfremde meistens [diese hier](#) – und für mindestens 2 Stunden kalt stellen.
8. Aus dem Kühlschrank holen, nach Vorliebe dekorieren, servieren, zurücklehnen und genießen ☐

[">](#)