



Anzahl: 4 Personen (KL x 1  $\frac{1}{2}$ )  
Rezeptgruppe: Dessert  
Saison: Ganzes Jahr



## **Mango - Creme**

Vor- und Zubereitungszeit ca. 1  $\frac{3}{4}$  Stunde

### **Zutaten**

1 Zitrone gross

0,5 dl Wasser

3 Esslöffel Zucker

4 Eigelb

1 Teelöffel Maizena

2 Mangos ersatzweise ca. 400g vorgerüstete, genussfertige Mangos (bei Grossverteilern erhältlich)

3 dl Rahm

1 Esslöffel Crème fraîche gehäuft



## Zubereitung

1 Den Zitronensaft auspressen und durch ein feines Sieb in eine kleine Pfanne giessen. Das Wasser, den Zucker, das Maizena und die Eigelb beifügen. Alles unter ständigem Rühren bis max. 85°C erhitzen, bis die Creme schön dick ist. Wichtig: Nicht zu früh vom Herd ziehen! Der Zitronensaft verhindert ein Gerinnen der Eier. Die Creme in eine Schüssel geben.

2 Die Mangos schälen, das Fruchtfleisch vom Stein schneiden und anschliessend würfeln. In einen hohen Becher geben und mit dem Stabmixer fein pürieren.

3 Das Mangopüree durch das Sieb streichen und zur Zitronencreme geben, gut verrühren und mindestens 1 Stunde kalt stellen.

4 Vor dem Servieren den Rahm sehr steif schlagen. Die Crème fraîche unterziehen und diese Mischung anschliessend unter die Mangocreme heben. In Gläsern oder Dessertschalen anrichten. Nach Belieben mit etwas Rahm sowie Prussiens oder einem anderen zarten Guetzli garnieren.

Basis für dieses unkomplizierte Dessert ist eine zarte Zitronencreme, die gekocht und anschliessend mit pürierten Mangos sowie Rahm vermischt wird. Besonders fein schmeckt die Creme, wenn man sie vor dem Servieren gut auskühlen lässt - also lange genug im Voraus zubereiten! Übrigens: Die Creme ist nicht sehr süss, dadurch kommt das Aroma der Mangos besser zur Geltung. Nachzuckern ist selbstverständlich erlaubt!