

Mangocreme mit Kokos

Zutaten:

1 reife Mango
50 g Kokosraspeln
60 g Zucker
250 g Sahne
2 Eier
4 EL Kokosmilch
4 EL Cognac
Saft einer Zitrone
Pistazienkerne
25 g Sofortgelatine / Fertiggelatine



Zubereitung:

- Kokosraspeln knapp mit der Milch bedecken und quellen lassen.
- Zucker mit Gelatinepulver vermischen.
- Mischung mit den Eiern und 1 EL Zitronensaft cremig rühren.
- Gequollene Raspeln und Rum unterrühren.
- Mangofruchtfleisch mit dem Restzitroneensaft pürieren.
- Püree unter die Creme rühren.
- Creme kalt stellen.
- Sahne steif schlagen.
- Wenn die Creme anfängt zu gelieren die Sahne unterheben.
- Mangocreme in Dessertgläser füllen.
- Mindestens 3 Stunden kühl stellen.
- Mit den Pistazienkernen garnieren.

Bei diesem Rezept kann es passieren, dass die Creme nicht so richtig steif wird. Schuld ist dann die Verbindung bzw. Unverträglichkeit zwischen Mango und Gelatine. Mir ist sie allerdings mit den angegebenen Zutaten gelungen.