

## Mango - Parfait

### Zutaten:

1 Mango (etwa 600 g)  
300 g Creme fraîche  
150 g Sahne  
125 g Zucker  
2 Eigelb



### Zubereitung:

- Zucker und Eigelb in eine Schüssel geben.
- Auf heißem Wasserbad etwa 10 Minuten cremig rühren.
- Die Creme abkühlen lassen.
- Sahne steif schlagen.
- Mangofruchtfleisch in kleine Stücke schneiden.
- Mit 1 EL Sahne pürieren.
- Halbe Menge Püree für die Garnierung zurücklegen.
- Creme fraîche unter die Eiercreme rühren.
- Die Sahne unterheben.
- Mangopüree ebenfalls unterheben.
- Eine Plastikform (etwa 750 ml Inhalt) kalt ausspülen.
- Parfait einfüllen und glatt streichen.
- Über Nacht im Gefrierschrank fest werden lassen.
- Parfait etwa 20 Minuten vor dem Verzehr aus der Kühlung nehmen.
- Stürzen und in Scheiben schneiden.
- Zusammen mit dem Mangopüree auf Dessertschälchen anrichten.