

Karibische Mango-Creme Noe

Für 2 Personen

3 reife Mangos	100 g griechischer Joghurt	2 Eier
100 g dunkle Chili-Schokolade, 70%	100 g Vollmilchschokolade	1 Vanilleschote
1 Zweig Zitronenmelisse	150 g brauner Zucker	

Die Mangos schälen, entkernen, in Stücke schneiden und mit dem Joghurt sämig pürieren. Die Eier trennen und das Eigelb mit dem braunen Zucker aufschlagen. Die Schokolade klein raspeln, hinzugeben und alles in der Eismaschine leicht anfrieren lassen. Die Zitronenmelisseblätter abzapfen. Die Mangocreame in Dessertgläser anrichten und mit Zitronenmelisse garnieren.

Stella Igl am 02. Dezember 2010