

# Kokos-Mango-Creme

## Für zwei Personen

2 reife Mangos	1 Limette	1 Zitrone
1 Bund Minze	100 g Kokosflocken	8 g Vanillezucker
150 g Zucker	50 g Schmand	125 g Butter
100 ml Kokosmilch		

Die Mangos schälen, das Fruchtfleisch längs vom Kern ablösen und grob würfeln. Etwas von der Mango zum Garnieren zur Seite legen. Die Limette teilen und auspressen. Mit einem Pürierstab die restliche Mango mit der Kokosmilch, dem Schmand und dem Zucker pürieren. Die Masse mit dem Limettensaft abschmecken, in ein Dessertglas abfüllen und kalt stellen. Eine Pfanne mit Butter erhitzen und darin die Kokosflocken zusammen mit dem Vanillezucker anrösten. Die Kokos-Mango-Crème aus dem Kühlschrank nehmen, mit der übrigen Mango und den Kokosflocken anrichten und servieren.

Friederike Bolder am 19. Juli 2012