

# Espresso-Zabaione auf einem Mango-Bett

## Für zwei Personen

1 Mango	1 unbehandelte Zitrone	3 Eier
40 g Zucker	1 Prise gemahlener Zimt	50 ml Espresso
50 ml Milch	1 Zweig Minze	

Die Mango schälen, entkernen und 2/3 des Fruchtfleischs würfeln. Die Zitrone halbieren, den Saft auspressen und mit der übrigen Mango pürieren. Das Mangopüree und die Mangowürfel vermengen. Eine Schüssel mit kaltem Wasser und Eiswürfeln bereitstellen, eine andere Schüssel auf einen Topf mit heißem Wasser stellen. Die Eier trennen und die Eigelbe zusammen mit Zucker und Zimt in die Schüssel geben. Die Milch erwärmen. Anschließend den Espresso und die Milch vermengen und zu der Eiermischung geben. Die Masse mit dem Schneebesen cremig schlagen. Die Zabaione mit der Schüssel auf die Eiswasserschüssel setzen und kaltrühren. Das Mangopüree in einem Glas anrichten, die Zabaione darauf verteilen und mit einem Minzeblatt garnieren.

Björn Berg am 16. August 2012