

Limetten-Creme mit beschwipster Mango

Für zwei Personen

3 unbehandelte Limetten	1 unbehandelte Orange	2 Mangos
100 g brauner Zucker	200 g Mascarpone	100 g Sahnequark
200 ml Sahne	30 ml Orangenlikör	

Die Schale von zwei Limetten und der Orange abreiben. Anschließend die Limetten halbieren und auspressen. Danach den Limettensaft mit 50 Gramm braunen Zucker verrühren. Die Mascarpone mit dem Quark aufschlagen. Nun das Limetten-Zucker-Gemisch unterheben. Die Sahne steif schlagen und zusammen mit dem Limetten- und Orangenabrieb ebenfalls vorsichtig mit der Crème vermengen. Die Crème kalt stellen. Die Mangos von Schale und Kern befreien und in kleine Würfel schneiden. Die restliche Limette auspressen und über die Mangos träufeln, den Orangenlikör dazugeben und alles vermengen. Anschließend die Mangowürfel in zwei Dessertgläser füllen, die Crème darauf geben, den restlichen braunen Zucker darüber streuen und mit einem Bunsenbrenner gratinieren. Die Limetten-Crème mit der beschwipsten Mango auf Tellern anrichten und servieren.

Norbert Okon am 21. Februar 2014