

# Mango-Minz-Eis im Krokant-Korb, Heidelbeer-Vanille-Soße

## Für zwei Personen

130 g Heidelbeeren	200 g Mango-Stückchen, gefroren	6 EL Joghurt, 3,5 %
50 g gehackte Mandeln	1 Bund frische Minze	1 Vanilleschote
1 EL Kokosraspel	50 g Butter	60 g Zucker

Die Heidelbeeren in einem Topf erhitzen. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Anschließend zu den Heidelbeeren 20 Gramm Butter, zwei Esslöffel Zucker, drei Esslöffel Joghurt und das Vanillemark geben, hinterher alles gut verrühren. Die übrige Butter in eine Pfanne zum Schmelzen bringen, im Anschluss 50 Gramm Zucker darin karamellisieren. Die gehackten Mandeln dazu geben und eine Minute bei schwacher Hitze verrühren. Den heißen Krokant auf einem Blatt Backpapier wie einen Teig zu einer gleichmäßigen Fläche ausbreiten und vier Minuten erkalten lassen. Hieraus anschließend zwei Förmchen formen, die als Art Eisbecher dienen. Die gefrorenen Mango-Stückchen in einen Mixer geben. Die Kokosraspel mit drei Esslöffeln Joghurt und drei Minzblättern dazugeben. In dem Mixer alles zu einer cremigen Eismasse mixen. Anschließend jeweils einen großzügigen Esslöffel Mango-Minz-Eis in die Krokant-Förmchen geben und mit Minzblättern auf der Eiskugel garnieren. Die Eisförmchen zusammen mit der Heidelbeercreme auf einem Teller anrichten und servieren.

Max Schwarz am 03. April 2014