

Mango-Creme mit Kokos-Espuma

Für zwei Personen

Für die Mangocreme:

100 g Dosen-Mango

150 ml Sahne

100 g Joghurt

10 g Vanillezucker

4 g Zucker

2 Blatt Gelatine

Für die Kokos-Espuma:

125 ml Sahne

50 ml Kokoslikör

Für die Garnitur:

Minzblätter

Die Gelatine in Wasser einweichen lassen. Währenddessen die Mango fein pürieren und mit dem Joghurt, dem Zucker und dem Vanillezucker verrühren. Anschließend die Gelatine gut ausdrücken, in einem kleinen Topf in etwas Sahne erwärmen und anschließend unter die Mangomasse rühren. Die Sahne mit dem Handrührgerät steif schlagen und unter die Crème heben. Jetzt die Crème in schöne Gläser füllen und kalt stellen. Zum Schluss die übrige Sahne steif schlagen, den Kokoslikör unterrühren und in den Espuma geben. Die Dessertgläser mit dem Kokos-Espuma garnieren und servieren.

Peter Weiler am 14. August 2014