

Mango-Martini mit Schoko-Physalis

Für zwei Personen

Für den Mango-Martini:

1 Mango	100 ml Orangensaft	1 EL Weizenmehl, Type 405
2 EL Honig	1 EL Zucker	1 Prise Cayennepfeffer

Für die Schoko-Physalis:

6 Physalis	50 g dunkle Kuvertüre
------------	-----------------------

Für die Garnitur:

1 EL Zucker

Mango schälen und in feine Würfel schneiden. In einer Pfanne den Zucker karamellisieren und die Mango darin anschwitzen. Mit Orangensaft ablöschen und mit etwas Honig und Cayennepfeffer abschmecken. Mehl in einer Tasse mit 50 ml kaltem Wasser verrühren und nach und nach zur Mango-Karamell-Mischung hinzufügen. Einkochen, bis eine geleeartige Konsistenz erreicht ist. Abkühlen lassen und kaltstellen. Die Kaltschale in Martinigläser füllen.

Für die Schoko-Physalis:

Kuvertüre schmelzen, Physalis eintauchen, auf einem Gitter abtropfen lassen und kaltstellen.

Für die Garnitur:

Die Ränder der Martini Gläser anfeuchten und durch den Zucker ziehen, sodass ein Zuckerrand entsteht.

Das Dessert mit Physalis garnieren und servieren.

Sabrina Zipfel am 12. Juli 2018