

Mango-Creme

Für zwei Personen

Für die Mangocreame:

2 Mangos

1 Zitrone

2 cl Orangenlikör

200 ml Sahne

2 EL Puderzucker

1 Prise Cayennepfeffer

Für die Mangocreame:

Die Mangos schälen, entkernen und in große und vereinzelt kleine Stücke schneiden. Eine halbe Zitrone auspressen. Einen Teil der Mangostücke mit Zitronensaft, Zucker und Orangenlikör verrühren und mit Stabmixer fein pürieren.

Sahne mit Handrührgerät steif schlagen. Einen Großteil des Mangopürees dazu geben und steif geschlagene Sahne vorsichtig unterheben. Mit etwas Cayennepfeffer abschmecken.

In ein bauchiges Glas zuerst den Rest des Mangopürees füllen. Anschließend die Creme darauf geben. Zum Abschluss mit fein geschnittene Mangostückchen garnieren.

Das Dessert auf Tellern anrichten und servieren.

Florian Schröder am 23. August 2018