



Mango-Parfait

Für 4 Personen

2 frische Mangos schälen und das Fruchtfleisch vom Kern schneiden. Einige Mangospalten für die Deko zur Seite stellen (alternativ können auch Mangos aus der Dose verwendet werden). Das übrige Mangofleisch mit 2 EL Zitronensaft pürieren.

100 ml Milch mit
1 Pck. Vanillezucker in einem kleinen Topf kurz aufkochen und dann vom Herd nehmen.

2 Eigelb mit
2 EL Zucker schaumig schlagen und dann in die Milch einrühren. Unter Hitze rühren (darf nicht kochen!), bis es eine dickflüssige Masse wird. Die Masse dann in eine Schüssel umgießen und ca. 30 min im Kühlschrank kalt stellen.

2 Eiweiß mit
1 Prise Salz steif schlagen.

150 ml Sahne mit
1 TL Zucker steif schlagen.

Die Vanillecreme mit dem Mangopüree verrühren, das Eiweiß und die Sahne unterheben. Von der Sahne etwas zur Deko zurückbehalten. Die Masse in Porzellan- oder Silikonformen geben und 4 Stunden einfrieren.

Pistazien, gehackt
Vor dem Servieren ein paar Minuten antauen lassen und mit den Mangostreifen, Sahne und anrichten.

