

Mangomus mit Mascarpone Creme



Zutaten für 6 Portionen

- 4 Mango(s)
- 150 g Zucker
- 6 Blätter Gelatine
- 500 g Mascarpone
- 250 g Naturjoghurt
- 80 g Puderzucker
- 20 g Pistazien

Nährwerte pro Portion 611kcal 7,72g Eiweiß 37,51g Fett, 60,13g Kohlenhydr.

Zubereitung

Arbeitszeit ca. 40 Minuten, Ruhezeit ca. 3 Stunden, Gesamtzeit ca. 3 Stunden 40 Minuten

Die Mangofrüchte schälen und mit dem Zucker pürieren, leichter tut man sich, wenn man eine fertige Dose Mangopüree (850ml) nimmt. Jetzt das Püree aufwärmen und die Gelatine, nach dem Einweichen im Wasser in das heiße, aber nicht kochende Püree einrühren. Leicht abkühlen lassen und dann in Gläschen, die schräg gestellt sind, einfüllen.

Die Mascarpone mit Joghurt und Puderzucker verrühren. Die Creme auf die fest gewordene Mango auffüllen. Am besten in einen Spritzbeutel, da kann man besser zielen. Die Pistazien klein hacken und als Zierde auf die Creme geben.