



MANGO PASSIONSFRUCHT CREME MIT SCHOKO KLASSIKER

OVOMALTINE REZEPTE



Kategorie
Dessert



Schwierigkeit
leicht



Portionen
4-6



Zubereitungszeit
30 - 60 Minuten

Das perfekte Dessert für ein Gefühl sommerlicher Frische: Schoko Klassiker kombiniert mit einer exotischen Note von Mango und Passionsfrucht.

Zutaten

2 Blatt	weiße Gelatine
2 reife	Mangos
2 EL	Limettensaft
120g	Sahne
1 Päcklein	Vanillezucker
4 Riegel	Schoko Klassiker
23	Passionsfrüchte

Zubereitung

- ★ Die Gelatine 10 Min. in kaltem Wasser einweichen.
- ★ Die Mangos schälen und das Fruchtfleisch vom Stein schneiden. Mit dem Limettensaft fein pürieren. Etwa ¼ des Mangopürees für die Garnitur beiseite stellen.
- ★ Für die Mangocreme die Gelatine ausdrücken und in einem Töpfchen bei schwacher Hitze schmelzen lassen. 1 EL Mangopüree hinzufügen, einrühren und diese Mischung anschliessend unter das übrige Mangopüree rühren. Für etwa 30 Min. zugedeckt kaltstellen.
- ★ Wenn das Fruchtpüree fest zu werden beginnt, die Sahne mit dem Vanillezucker steif schlagen und unterheben. Die Mangocreme für weitere 2 Std. zugedeckt kaltstellen.
- ★ Die Schoko Klassiker in Stücke schneiden. Die Passionsfrüchte aufschneiden und das geleeartige Fruchtfleisch zum beiseite gestellten Mangopüree geben.
- ★ Zum Servieren die Mangocreme mit einem Esslöffel in Schalen oder Gläser verteilen. Das Mango-Passionsfrucht-Püree und die Schoko Klassiker-Stückchen darauf anrichten.

Verwendete Produkte

Ovomaltine Schoko Klassiker

