

Mango - Joghurt - Eis

Kategorien: Süßspeise, Früchte, Eis

Zutaten für: 500 Milliliter

1	groß.	Reife Mango; ergibt ca. 250 G Fruchtfleisch
2	Essl.	Zitronensaft
2	Essl.	Mangohonig; oder Zuckersirup
200	ml	Suesse Sahne
1		Eigelb
25	Gramm	Zucker
100	ml	Vollmilchjoghurt

Anleitung:

Grundzubereitung

1. Die Mango laengs halbieren und den Kern entfernen. Das Fruchtfleisch mit einem Loeffel aus der Schale holen und mit dem Zitronensaft und dem Mangohonig/Zuckersirup fein puerieren. Das Mangopueree abdecken und kuehl stellen.
2. Die Sahne mit dem Eigelb und dem Zucker unter staendigem Ruehren erhitzen, kurz aufkochen und anschliessend die Mischung in ein kuehles Gefaess giessen.
3. Den Vollmilchjoghurt unterruehren und zugedeckt bei Zimmertemperatur abkuehlen lassen.
4. Das Mangopueree gruendlich unterruehren.

Zubereitung im Eis-Profi

5. Die Mangomasse zugedeckt 1 Stunde in den Kuehlschrank oder 20 Minuten ins Gefrierfach stellen.
6. Die Eismasse anschliessend in den vorgekuehlten Behaelter der Eismaschine geben und 20-30 Minuten gefrieren lassen. Eventuell das Mango-Joghurt-Eis noch einige Minuten im Eisbehaelter bei ausgeschaltetem Ruehrwerk nachfrieren.

Zubereitung im Gefriergeraet

Das Mangopueree wie zuvor beschrieben zubereiten. Nur die Haelfte der Sahne mit dem Eigelb und dem Zucker erhitzen. Die restliche Sahne steif schlagen und kurz vor dem Einfuellen der Eismasse in einen flachen Gefrierbehaelter unterheben. Die Eismasse zugedeckt im Gefrierfach 5-7 Stunden bei mindestens -18 Grad festwerden lassen. Dabei mit einer Gabel oefters die aeusseren gefrorenen Schichten nach innen ruehren. Die Eiscreme vor dem Servieren ein paar Minuten im Kuehlschrank weich werden lassen.

Tipp:

Sollten Sie keine frischen Mangos bekommen, verwenden Sie Mangos aus der Dose oder aus dem Glas. Lassen Sie dann den Mangohonig weg, damit die Eismasse nicht zu suess wird.