

# Mango - Parfait mit Kiwi-Sauce

Kategorien: Dessert, Süßspeise, Eis, Parfait

Zutaten für: 1 Rezept

## *FÜR 4-6 PERSONEN*

---

1	groß.	Reife Mango
3		Eigelb
75	Gramm	Puderzucker
2	Teel.	Zitronensaft
1	Schuss	Salz
200	ml	Sahne

## *FÜR DIE SAUCE*

---

3		Reife Kiwis
1	Essl.	Flüssiger Honig

### Anleitung:

Eigelb und Puderzucker leicht verschlagen. Unter ständigem Rühren die Schüssel behutsam über einem Topf mit köchelndem Wasser stellen. Wenn die Masse gerade lauwarm ist, die Schüssel aus dem Topf nehmen und bis zum Erkalten weiterschlagen. Mango schälen, das Fruchtfleisch vom Stein entfernen und durch ein Sieb passieren. Mit etwas Zucker, Zitronensaft und einer Prise Salz abschmecken. Das Püree unter die Mousse ziehen und die geschlagene Sahne unterheben. Eine Kranz oder Kastenform mit Klarsichtfolie auslegen und die Mousse hineinfüllen. In Gefrierschrank erstarren lassen. Für die Sauce die Kiwis halbieren. Das Fruchtfleisch mit einem Löffel herauslösen und mit dem Schneidestab des Handrührers fein pürieren. Honig unter das Püree rühren und die Sauce kaltstellen.