

Mango - Sorbet 2

Kategorien: Dessert, Eis, Obst, Sorbet

Zutaten für: 4 Portionen

75	Gramm	Zucker
2	klein.	Mangos, reif
1	klein.	Eiweiss
		Fruchtsauce aus dem Glas
		Z.B. Johannesbeere

Anleitung:

Zucker und 100 ml Wasser in einem Topf aufkochen. So lange rühren, bis der Zucker geschmolzen ist. Flüssigkeit erkalten lassen.

Mangos schälen, halbieren und den Stein entfernen. Etwa 3/4 des Fruchtfleisches grob würfeln, fein pürieren, Zuckersirup dazugeben und nochmals kurz pürieren.

Das Eiweiss halbstief schlagen, in einer Edelstahlschüssel gründlich unter das Fruchtpuüre mischen. Mindestens 3 Stunden im Gefrierfach gefrieren lassen. Zwischendurch mehrmals kurz durchrühren, damit sich keine grossen Eiskristalle bilden können.

Inzwischen übriges Mangofleisch in kleine Würfel schneiden oder Sterne ausstechen.

Sorbet in einen Spritzbeutel geben, in Dessertschälchen spritzen (oder Nocken abstechen). Mit Fruchtsauce und Mangowürfeln oder Sternen servieren.

Nach Belieben mit TK-Johannisbeeren dekorieren.