

Pfeffer - Parfait mit Mangosalat

Kategorien: Eis, Parfait, Exotisch

Zutaten für: 1 Rezept

100	Gramm	Zucker
4		Ei(er), davon das Eigelb
200	Gramm	Sahne
1 1/2	Teel.	Pfeffer - Körner, weiss/schwarz
2		Reife Mango(s)
40	ml	Orangenlikör
		Pfeffer ! grob geschrotet

Anleitung:

80g Zucker mit 2 EL Wasser ca. 3 Min. kochen. Eigelbe schaumig schlagen und die noch heiße Zuckerlösung dazugeben. So lange weiterschlagen, bis die Creme erkaltet. Sahne steif schlagen und mit dem Pfeffer unter die Eimasse rühren. Die Creme in Tassen oder Förmchen füllen und ca. 3 Std. gefrieren lassen. Mangos schälen, vom Kern lösen und das Fruchtfleisch würfeln. Orangenlikör und restlichen Zucker verrühren und die Fruchtwürfel darin marinieren.

Parfait auf Teller stürzen, mit den Mangowürfeln und mit etwas von dem zurückbehaltenen grob geschrotetem Pfeffer bestreut servieren.

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten