



Leichter, schneller Mango Schaum im Kelch

- **Portionen:** 5
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 15m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '15', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '5', 'yield' : '' });
```

Sommerlich, fruchtig, ohne Eier und Sahne, schnell gemacht

Zutaten

- 1 große, vollreife Mango
- 100 ml frisch gepresster Orangensaft
- Saft 1/2 Zitrone
- 1 Tütchen Vanillezucker
- 2 El Zucker
- 2 Blatt weiße Gelatine, eingeweicht
- 2 Eiweiss mit 2 El Zucker steif geschlagen

Zubereitungsart

Schritt1

Die Mango schälen, das Fleisch vom Stein schneiden.

Schritt2

Mit dem Orangen - und Zitronensaft, 2 El Zucker und Vanillezucker, ca. 3 min. köcheln lassen, danach mit dem Stabmixer pürrieren. Die gut ausgedrückte Gelatine unter heben, kalt stellen.

Schritt3

Wenn das Mango Püree zu gelieren beginnt, das mit Zucker steif geschlagene Eiweiß unterheben. Sorgfältig verrühren, in schöne, dekorative Gläser füllen. Ca. 2 Stunden im Kühlschrank durch kühlen lassen.

Schritt4

Anrichtevorschlag:

Schritt5

Mit frischen Früchten wie Erdbeeren oder Himbeeren garnieren.

Rezeptart: Cremes / Mousse **Tags:** Sommerlich, fruchtig, unkompliziert

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/leichter-schneller-mango-schaum-im-kelch/>