

Mango Crème auf Himbeerpürrée

- **Portionen:** 8
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '8', 'yield' : '' });
```

Frische Mangos und frische Himbeeren, eine traumhafte Kombination.

Zutaten

- 2 große vollreife Mango oder 800 g Mangopürrée
- 1 Zitrone
- 1 Orange und der Abrieb
- 4 EL Zucker
- 700 g Sahne
- 4 Eigelbe
- 10 weiße Blatt Gelatine
- 4 cl Grand Marnier
- Etwas Zitronenmelisse für die Garnitur
- 100 g Himbeeren
- Etwas Orangenlikör

Zubereitungsart

Schritt1

Vorgehensweise in folgenden Schritten :

Schritt2

Die Mango Crème:

Schritt3

Die Mangos schälen und vom Kern schneiden; grob würfeln und in den Küchenmixer geben. (Geht auch mit dem "Zauberstab")

Schritt4

Eine Prise Salz, den Saft und etwas Zitronen - und Orangenabrieb und den Orangenlikör dazu

geben.

Schritt5

Die Gelatine in kaltem Wasser 4-5 min. einweichen; gut ausdrücken und in der Mikrowelle oder auf dem Herd erwärmen, verflüssigen.

Schritt6

Die Eigelbe mit dem Zucker auf einem Wasserbad heiß aufschlagen, bis der Zucker sich aufgelöst hat und eine homogene Masse entstanden ist, etwas abkühlen lassen.

Schritt7

Anschließen mit dem Mango - Pürrée mischen und die erwärmte, flüssige Gelatine, unter ständigem Rühren, mit dem Schneebesen einlaufen lassen. Anziehen lassen und die geschlagene Sahne in zwei Schritten. locker unterheben.

Schritt8

In Förmchen (vorher mit kaltem Wasser ausspülen) abfüllen, gut aufstoßen, 2-3 Stunden im Kühlschrank anziehen lassen.

Schritt9

Das Himbeerpürrée:

Schritt10

Die frischen oder T.K.-Himbeeren mit dem "Zauberstab" und

Schritt11

1 Esslöffel Zucker pürieren, ev. etwas Himbeergeist dazu geben. Alles durch ein Küchensieb streichen.(wg. der kleinen Kerne)

Schritt12

ev. mit etwas "Sahnesteif" stabilisieren.

Schritt13

Anrichtevorschlag:

Schritt14

Den Dessertteller mit Himbeerpürrée "aussoiegeln" ev. noch einige schöne Früchte zur Garnitur dazu geben.

Schritt15

Die gestürzte Crème darauf geben und mit einem Melisse Blättchen dekorieren.

Rezeptart: Cremes / Mousse **Tags:** mousse, traumhafte kombination

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/mango-creme-auf-himbeerpuerree/>