

# Mango - Gries Timbale mit Himbeer Sauce

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Softig - fruchtig, einfach lecker

## Zutaten

- Für den Mango - Gries Timbale:
- Mark von 2 reifen Mangos
- Mark 1 Passionsfrucht
- 350 ml Wasser
- 100 ml Milch
- 1 Prise Salz
- 2 Esslöffel Zucker
- 80 g Griess
- 3 El geschlagene Sahne
- Für die Himbeer Sauce:
- 150 g T.K. Himbeeren
- 1 El Zucker oder etwas mehr
- Etwas Sahnesteif
- Ev. etwas Himbeergeist

## Zubereitungsart

### Schritt1

Der Mango - Gries:

### Schritt2

Von den geschälten Mangos das Fruchtfleisch herunter schneiden, die Passionsfrucht halbieren, auskratzen und ohne Kerne zu den Mangos geben. Das müsste, je nach Größe etwa 350 ml ergeben.

### Schritt3

Mit dem Stabmixer pürieren. Wasser, Milch, Salz und den Griess ein rieseln lassen. Erhitzen,

aufstoßen lassen und bei kleiner Hitze ca. 25 min. ausquellen lassen.

#### **Schritt4**

Etwas abkühlen und die geschlagene Sahne unterheben.

#### **Schritt5**

Danach, in kaltem Wasser ausgespülten Timbalen, Soufflé - Förmchen oder ersatzweise Kaffeetassen füllen, etwas aufstoßen, ca. 4 Stunden kalt stellen.

#### **Schritt6**

Die Himbeer Sauce:

#### **Schritt7**

Die angetauten Himbeeren und den Zucker mit dem Stabmixer pürieren und durch ein Küchensieb streichen, etwas Sahnesteif verrühren um das Absetzen zu verhindern.

#### **Schritt8**

Anrichtevorschlag:

#### **Schritt9**

Auf den gekühlten Desserttellern zunächst einem Himbeer Spiegel gießen. Rund herum, alle 3 cm einen kleinen Sahneklecks geben. Mit einem Holzspieß drum herum fahren und zu kleinen Herzchen verziehen.

#### **Schritt10**

Die Timbale in die Mitte setzen und mit einem Zitronenmelisse Blättchen garnieren.

#### **Schritt11**

**Rezeptart:** Cremes / Mousse

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/mango-gries-timbale-mit-himbeer-sauce/>