



Mango - Maracuja Sorbet

- **Portionen:** 6
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '6', 'yield' : '' });
```

Der karibische Hochgenuss, als Dessert oder vor dem Hauptgang in einem festlichen Menü zu reichen

Zutaten

- Für 6 Personen:
- Fleisch von 2 reifen, aber noch feste Mangos
- 10 -12 reife Maracujas
- 100 g Zucker
- Schale von 2 Limetten oder Zitronen
- 5 El Limetten Saft
- 4 El Maracuja Sirup
- 100 ml Wasser

Zubereitungsart

Schritt1

Den Zucker mit dem Wasser und den Limetten Schalen ca. 3 min. n sprudelnd aufkochen. Abkühlen lassen, die Schale wieder entfernen.

Schritt2

Die Maracujas halbieren, das Fruchtfleisch auslösen, pürieren, durch ein Sieb passieren. (Ergibt 150 ml)

Schritt3

Die Mangos schälen, das Fleisch vom Stein schneiden und ca. 250 g mit 3 El Zitrus Saft fein pürieren. Restliches Fruchtfleisch für die Garnitur beiseite legen.

Schritt4

Mit dem Zuckersirup und dem Maracujamark verrühren und mindestens 6 Stunden einfrieren.

Schritt5

Alle 30 Minuten durchrühren, Masse gut durchkühlen lassen.

Schritt6

Anrichtevorschlag:

Schritt7

Vor dem Servieren mit dem Stabmixer aufmixen, in eisgekühlten Gläsern oder auch Sektschalen anrichten, sofort servieren.

Rezeptart: Sorbet und Granitè **Tags:** dessert, karibisch, mango, vor dem Hauptgang

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/mango-maracuja-sorbet/>