



Mango Sauce mit Honig und Cointreau

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 3m
- **Fertig in** 8m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '8', 'cook_time' : '3m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Zu Cremes, Mousse, Eiscreme, Puddingen und vielem mehr

Zutaten

- 1 vollreife, aber feste Mango
- Saft 1/2 Zitrone und etwas Abrieb
- 2 cl Cointreau
- 1 El Honig
- 1/2 Tütchen Sahnesteif

Zubereitungsart

Schritt1

Die Mango schälen, halbieren und den Kern herausnehmen.

Schritt2

Mit dem Zitronensaft und Abrieb, mittels Stabmixer pürieren, den Honig, Cointreau und etwas Sahnesteif verrühren.

Schritt3

(Hat den Vorteil, dass die Mango Sauce sich nicht absetzt)

Rezeptart: Dessertsoßen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/mango-sauce-mit-honig-und-cointreau/>