



Fruchtig leckere Mangocreme

Die Mango sollte reif und weich sein, dann sind sie am aromatischsten und süßesten. Eine Dosenmango geht auch sehr gut und das Schälen fällt weg. Bei einer frischen Mango bedarf es je nach dem auch etwas mehr Zucker, den kann man ja je nach Wunsch nachzuckern.

Also zuerst die Mangos schälen und vom Kern wegschneiden oder die Mangos aus der Dose abtropfen lassen. Zucker Kokosmilch und Limetten/Zitronensaft dazugeben. Mit dem Mixstab oder Handrührgerät vermischen. Das wars.

Dann einfach in kleine Schüsseln geben, Alufolie drüber machen, und 2 Stunden in den Kühlschrank bzw. 40 min ins Gefrierfach stellen.

Kurz vor dem Servieren Minze als Deko drauflegen. Gelingt immer und ist einer meiner beliebtesten Desserts. Kam noch nie schlecht an.

| | |
|---------------------------|--------------------------|
| Arbeitszeit | ca. 15 Minuten |
| Ruhezeit | ca. 2 Stunden |
| Gesamtzeit | ca. 2 Stunden 15 Minuten |
| Schwierigkeitsgrad | simpel |
| Kcal p. P. | ca. 264 |



Zutaten für 4 Portionen:

| | |
|------------------------|--------------------------------|
| 1 | Mango(s), reif |
| 100-150 200 | ml Kokosmilch |
| 50 g | Zucker |
| 1 EL | Limettensaft oder Zitronensaft |
| 1 Stängel | Minze, (zum Dekorieren) |

Rezept von: Samsara