

saisonküche

Hot-Chocolate-Glace mit flambierter Mango

Zubereitungszeit

20 Minuten



Nährwerte

Pro Portion ca.	
Kalorien:	290 kcal
Eiweiss:	3 g
Fett:	6 g
Kohlenhydrate:	34 g

Tipps zu diesem Rezept

- Zum Flambieren den Dampfzug abschalten, damit sich keine Stichflamme bilden kann.

Zutaten für 4 Portionen

2	Thai-Mangos
2 EL	Zucker
1 Msp.	Cayennepfeffer
1.5 dl	Cresta Rum, zum Flambieren
4	Kugeln Schokoladenglace, z. B. Hot Chocolate
1 EL	Kakaopulver, zum Garnieren

Zubereitung

1. Mangos schälen. Fruchtfleisch in ca. 5 mm dicken Scheiben vom Kern schneiden. Zucker mit Cayennepfeffer mischen.
2. Kurz vor dem Servieren Mangoscheiben im Zucker wenden. In einer unbeschichteten Bratpfanne bei starker Hitze kurz karamellisieren lassen. Aus der Bratpfanne nehmen und auf einem Backpapier abkühlen lassen.
3. Zwei Drittel des Rum in die Bratpfanne giessen. Bei kleiner Hitze restlichen Karamell darin auflösen. Mangoscheiben mit der Rahmglace anrichten. Mit Kakaopulver bestäuben. Restlichen Rum zur Sauce giessen. Pfanne vom Herd ziehen und Sauce entzünden. Heiss und brennend über die Mangos giessen. Sofort servieren.