



Mango mit Orangencaramel

Das Rezept ist für 2 Personen berechnet.

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze,
lt = Liter, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

2 EL	Zucker	Den Zucker in einer kleinen Pfanne bei mittlerer Hitze zu hellbraunem Caramel schmelzen. Vorsichtig den Orangensaft dazugiessen. Auf lebhaftem Feuer sämig einkochen lassen. Nach Belieben mit dem Orangenlikör parfümieren. Abkühlen lassen.
1 ½ dl	Frisch gepresster Orangensaft (von etwa 2 grossen Orangen)	
1-2 EL	Orangenlikör (nach Belieben)	
1 EL	Mandelplättchen	Die Madelplättchen in einer trockenen Pfanne ohne Fettzusatz leicht rösten.
2	Mangos reif	Kurz vor dem Servieren die Mangos dünn schälen. Das Fruchtfleisch um den Kern herum in Scheiben abschneiden.
2 Kugeln	Vanilleglace	Auf Desserttellern anrichten. Die Mangos mit Orangen- Caramel- Sauce übergiessen und je eine Kugel Vanille- Glace dazugeben. Alles mit den Mandelblättchen bestreuen.