



## Mangocrème

Das Rezept ist für 4 Personen berechnet.

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



<b>3-4</b>	Mangos	schälen und das Fruchtfleisch vom Stein schneiden, daraus einige Würfel und Schnitze schneiden und beiseite legen
<b>1</b>	Zitrone Saft	Das restliche Mangofleisch mit dem Zitronen- und
<b>1</b>	Orange Saft	Orangensaft, der Kondensmilch und dem Halbrahm
<b>125 g</b>	Kondensmilch gezuckert zusammen pürieren	
<b>2,5 dl</b>	saurer Halbrahm	

Die Crème in Dessertschalen anrichten und mit den  
Mangowürfeln und Schnitzen garnieren.  
Bis zum servieren kühlstellen.