

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)



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

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