

Limetten- Joghurtcreme mit Mango

Limetten- Joghurtcreme mit Mango

Zutaten für 4 Personen

Schwierigkeitsgrad: -

Zubereitungszeit: -

Menu: [18.03.2020](#)

Creation: [Thomas Brack](#)

Thema: Frühlings Menu

Zutaten für 4 Personen:

1	Mango (ca. 400 g)
4	Blatt Gelatine
2	Eier (Größe M)
125 g	Zucker
150 g	Vollmilch-Joghurt
Saft und abgeriebene Schale von 2 Bio-Limetten	
150 g	Schlagsahne
Limettenspalten	

Zubereitung

Mango schälen, Fruchtfleisch vom Stein schneiden und klein würfeln. Fruchtfleisch, bis auf etwas zum Verziern, in 4 Gläser (à ca. 300 ml Inhalt) verteilen.

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Eier trennen. Eigelbe und 75 g Zucker mit den Schneebesen des Handrührgerätes schaumig schlagen. Joghurt, Limettensaft und Hälfte der Schale in die Creme rühren

Gelatine ausdrücken und auflösen. 2 EL Creme in die Gelatine rühren, dann angerührte Gelatine unter die übrige Creme rühren. Eiweiß und Sahne getrennt steif schlagen. Eischnee und Sahne locker unter die Joghurtcreme heben. Creme in die Gläser füllen und mindestens 2 Stunden kaltstellen.

100 ml Wasser und 50 g Zucker aufkochen, ca. 3 Minuten köcheln lassen. Vom Herd ziehen, etwas abkühlen lassen und restliche Limettenschale untermischen. Auskühlen lassen. Kurz vor dem Servieren beiseitegelegte Mango auf der Creme verteilen und mit Limettensirup beträufeln. Mit Limettenspalten verzieren

Wartezeit ca. 2 Stunden

