

Limetten-Joghurtcreme mit Mango

Limetten-Joghurtcreme mit Mango

Zutaten für 4 Personen

Schwierigkeitsgrad: mittel

Zubereitungszeit: 150 Minuten

Menu: [13.04.2022](#)

Creation: [Thomas Brack](#)

Zutaten

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

Zubereitung

Mango schä len, Fruchtfleisch vom Stein schneiden und klein wu rfeln.
Fruchtfleisch, bis auf etwas zum Verzieren, in 4 Gla ser (a ca. 300 ml Inhalt) verteilen.

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Eier trennen.
Eigelbe und 75 g Zucker mit den Schneebesen des Handru hrgera tes schaumig schlagen.
Joghurt, Limettensaft und Ha lfte der Schale in die Creme ru hren

Gelatine ausdrü cken und auflö sen. 2 EL Creme in die Gelatine ru hren, dann angeru hrte Gelatine unter die ü brige Creme ru hren.
Eiweiß und Sahne getrennt steif schlagen. Eischnee und Sahne locker unter die Joghurtcreme heben. Creme in die Gla ser fü llen und mindestens 2 Stunden kaltstellen.

100 ml Wasser und 50 g Zucker aufkochen, ca. 3 Minuten ko cheln lassen.
Vom Herd ziehen, etwas abku hlen lassen und restliche Limettenschale untermischen.
Ausku hlen lassen. Kurz vor dem Servieren beiseitegelegte Mango auf der Creme verteilen und mit Limettensirup betra ufeldn.
Mit Limettenspalten verzieren

Wartezeit ca. 2 Stunden