Limetten-Joghurtcreme mit Mango

Zutaten für 4 Personen

Schwierigkeitsgrad: mittel

Zubereitungszeit: 150 Minuten

Menu: <u>13.04.2022</u>

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 scha 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 Ifte der Schale in die Creme ru hren

Gelatine ausdru cken und auflo sen. 2 EL Creme in die Gelatine ru hren, dann angeru hrte Gelatine unter die u brige Creme ru hren. Eiweiß und Sahne getrennt steif schlagen. Eischnee und Sahne locker unter die Joghurtcreme heben. Creme in die Gla ser fu Ilen 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 ufeln.

Mit Limettenspalten verzieren

Wartezeit ca. 2 Stunden

1/1