

Mangoparfait auf Himbeerpüree

Zutaten:

Rezept für 6 Personen

2 Dosen Mangos, in Spalten, je 425 ml
200 ml Schlagsahne
250 g Himbeeren, TK
2 EL Crème Fraiche
75 g Zucker
1 Ei
4 Eigelb
75 ml Wasser
Minze, zum verzieren

Zubereitung:

Mangospalten gut abtropfen lassen. Etwas zum Garnieren beiseite legen. Restliche Mangospalten pürieren. Zucker und 75ml Wasser aufkochen. Ei und Eigelb verrühren und den heißen Zuckersirup mit dem Schneebesen unterschlagen. Dickcremig aufschlagen. Sahne steif schlagen. Mangopüree und Sahne unter die Eimasse heben. In Förmchen füllen und Ca. 1 Stunde tiefgefrieren lassen.

Himbeeren durch ein Sieb streichen und einen Spiegel auf einen flachen Teller gießen. Mit der Crème Fraiche einen dünnen Streifen um das Püree spritzen. Mit einem Holzstäbchen sternförmig nach außen ziehen. Förmchen auf das Himbeermark stürzen. Mit Mangospalten und Minze garnieren.

