

Weihnachtsbacken Rezepte

Mango Sorbet

Gattung: Nachtisch, Backen, Mango, Weihnachten

75 g Zucker
 reife Mangos
1 kleine Eiweiß

Fruchtsauce aus dem Glas
(etwa Johannisbeere)

1. Zucker und 100 ml Wasser in einem Topf aufkochen. So lange rühren, bis der Zucker geschmolzen ist. Flüssigkeit erkalten lassen.

2. Mangos schälen, halbieren und den Stein entfernen. 3/4 des Fruchtfleisches grob würfeln, fein pürieren, Zuckersirup dazugeben und nochmals kurz pürieren.

3. Das Eiweiß halbstreif schlagen, in einer Edelstahlschüssel gründlich unter das Fruchtpüree mischen, Mindestens 3 Stunden im Gefrierfach gefrieren lassen. Zwischendurch mehrmals kurz durchrühren, damit sich keine großen Eiskristalle bilden können.

4. Übriges Mangofleisch in kleine Würfel schneiden oder Sterne ausstechen.

5. Sorbet in einen Spritzbeutel geben, in Decorschälchen spritzen (oder Nocken abstechen). Mit Johannisbeer-Sauce und mit Mangowürfeln oder -sternen servieren. Nach Belieben mit TK-Johannisbeeren dekorieren.