



Ihr persönliches Rezept zum Kochevent „ Thailand kulinarisch entdecken „

Mango Dessert mit Zitroneneis

Zutaten

2 Flugmango | 4 Eier | 200g Sahne | 100g Cremefraiche | 2 Zitronen | Vanille | Zucker

Zubereitung

Die Mango am Kern filetieren , schälen und in dünne Scheiben schneiden. In einer Pfanne von beiden Seiten anbraten, dann auf ein Backblech legen und mit Vanille und Zitronensaft würzen. Im Backofen warmhalten.

Für das Eis die Eier trennen(wir nehmen nur das Eigelb).

In einem Topf die Sahne und die Creme fraiche mit dem Eigelb, Zitronenabrieb, Zucker und Vanille erwärmen. Dann in eine Eismaschine geben und erkalten lassen.

Wenn keine Eismaschine da ist, geht es auch im TK unter ständigem rühren.



Auf die Plätze, fertig, los!