Mango-Orangen-Sorbet

Das fruchtig-kühle Dessert für heiße Sommertage: Erfrischendes Mango-Orangen-Sorbet, hier mit Minzeblättchen dekoriert. Das Rezept muss man probiert haben.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 5 min

Ruhezeit: 4,0 h

Gesamtzeit: 4,3 h

Zutaten

500 ml	Orangensaft
50 g	Zucker
2 Stk.	Mangos
	Minze (zur Dekoration)

Zubereitung

1. Für das Mango-Orangen-Sorbet zuerst den Orangensaft in einen kleinen Topf füllen und den Zucker gründlich einrühren. Einmal aufkochen lassen und gleich wieder vom Herd nehmen. Einige Minuten abkühlen lassen.

2. Die Mangos schälen und in Stücke schneiden (oder gefrorene Früchte verwenden, diese vorher auftauen). Mangostücke in den Mixer geben, abgekühlten Orangensaft zufügen. Alles fein pürieren lassen, anschließend durch ein Sieb in eine flache Auflaufform streichen.

3. Das Sorbet für 3 bis 4 Stunden in das Frostfach stellen. Währenddessen mindestens einmal

pro Stunde die Masse vom Rand nach innen umrühren, damit sich keine Eiskristalle festsetzen und das Sorbet schön cremig wird.

Tipp

Das Mango-Orangen-Sorbet vor dem Servieren mit Zitronenmelisse oder Minze dekorieren. Auch Orangenscheiben oder kleine Mangostücke eignen sich gut als Dekoration.