

Mango-Pudding

Es muss nicht immer Vanille oder Schoko sein. Das Rezept für Mango-Pudding bringt fruchtige Abwechslung und Farbe auf den Tisch!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Ruhezeit: 6,0 h

Gesamtzeit: 6,5 h



Zutaten

4 Stk.	Mangos
20 ml	Limettensaft
5 Blätter	Gelatine
250 ml	Milch
50 g	Kristallzucker

Zubereitung

1. Für den Mango-Pudding eine große oder mehrere kleine Puddingförmchen mit kaltem Wasser ausspülen und in den Kühlschrank stellen. Die Mangos schälen und das Fruchtfleisch vom Kern lösen.
2. Für die Garnitur 1/4 der Mangos in Spalten schneiden und beiseite legen, den Rest in kleine Stücke schneiden. Die Mangostücke mit dem Limettensaft mischen und im Mixer fein pürieren.
3. Gelatine in etwas kaltem Wasser einweichen. Währenddessen die Milch mit dem Zucker erhitzen. Sobald sich der Zucker aufgelöst hat, die Milch vom Herd nehmen. Die Gelatine ausdrücken und in die Milch rühren. Etwas abkühlen lassen.
4. Anschließend mit 4/5 des Mangopürees verrühren und erneut pürieren. Das Mus dann in die gekühlten Förmchen füllen und mit Frischhaltefolie abdecken. Für mindestens 6 Stunden in den Kühlschrank stellen.
5. Danach die Förmchen kurz in heißes Wasser tauchen und den Pudding auf Dessert-Teller stürzen. Mit dem restlichen Mangopüree und den Mangospalten garnieren und servieren.

Tipp

Den Mango-Pudding mit einem Klecks Schlagobers servieren.