Mangosorbet

Das hausgemachte Mangosorbet bietet dir die perfekte Kombination aus fruchtigem Geschmack und erfrischender Kühle. Verwöhne dich und dein Lieben mit der leckeren Abkühlung.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Ruhezeit: 3,5 h

Gesamtzeit: 4,0 h

Zutaten

3 Stk.	Mangos (reife)
150 g	Zucker
300 ml	Wasser
0.5 Stk.	Vanilleschoten
1 Stk.	Limette

Zubereitung

1. Für das **Mangosorbet**, koche Wasser, Zucker und das ausgekratzte Vanillemark auf, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Lasse die Mischung abkühlen.

2. Mixe die geschälte und entkernte Mango fein und mische sie mit dem Zuckerwasser und dem Limettensaft. Gib die Masse in eine große Schüssel, die mindestens doppelt so groß sein sollte wie der Inhalt. Stelle die Schüssel in den Tiefkühler. Warte, bis die Masse am Rand einige Zentimeter gefroren ist. Die genaue Dauer variiert je nach Menge, Leistung des Tiefkühlers und Größe der Schüssel. Bei mir dauerte es etwa 90 Minuten.

3. Nimm die Schüssel aus dem Tiefkühler und rühre die Masse kräftig mit einem starken Schwingbesen durch. Löse alles vom Rand, schlage Luft darunter und sorge so für eine geschmeidige und luftige Konsistenz. Eine ausreichend große Schüssel erleichtert diesen Vorgang. Es erfordert etwas Kraft, dauert jedoch nicht lange.

4. Stelle die Schüssel erneut in den Tiefkühler und wiederhole den Vorgang 2-3 Mal in kürzeren Abständen. Wenn eine softeisartige Masse entstanden ist, kannst du das Mangosorbet in eine lagerfähige Form umfüllen oder gleich genießen.

Tipp

Mit nur wenigen Zutaten kannst du dir eine herrliche Abkühlung ohne Eismaschine zaubern, die perfekt zu warmen Sommer passt. Verwöhne dich und deine Lieben mit diesem köstlichen Mangosorbet und erfrische dich mit jedem Löffel.