

MANGOCREME / MANGO TOPPING



Die Mangocreame passt zu vielen Desserts, ob Eis, Waffeln, Pancakes oder Muffins. In Joghurt oder Quark eingerührt kannst du dir schnell einen Fruchtjoghurt oder -quark zubereiten.



Zubereitungszeit

20 Minuten

PORTIONSRECHNER:

Stück: 1

ZUBEREITUNG

Schäle die Mango, schneide sie grob in Stücke. Füge etwas Zitronensaft und nach Belieben Zucker hinzu und püriere sie fein. Fülle sie in einen Topf und lass sie mehrere Minuten einkochen, damit die Flüssigkeit verdunstet. Nimm das Mangopüree vom Herd herunter und rühre Mascarpone und nach Belieben Vanilleextrakt und weiße Schokolade ein. Die Schokolade macht das Püree extra cremig. Lass es abgedeckt abkühlen und serviere es warm oder kalt zu Desserts.



Im Kühlschrank hält die Mangocreame 3-4 Tage, da die Mango durch das Einkochen haltbar wird.

ZUTATEN FÜR CA. 200 ML:

- 1** reife Mango
- Zitronen (Saft)
- Zucker (nach Belieben)
- 2 EL** Mascarpone
- 20 g** weiße Schokolade

Viel Spaß beim Nachmachen! Eure Sally <3