



13

Mango-Kokos-Parfait mit Himbeersoße

Mango-Kokos-Parfait mit Himbeersoße

Zutaten:

(Für 4 Portionen)

Für das Parfait:

- 80 g Sahne
- 200 g Mangofruchtfleisch
- 125 g Kokosmilch
- 1–2 El Zitronensaft
- 1 P. Vanillezucker
- 4 Streifen Kokosfleisch,
möglichst dünn geschnitten

Für die Himbeersoße:

- 250 g Himbeeren
- 1–2 Tl Puderzucker
- ½ Tl Speisestärke
- 2 cl Himbeergeist

Zubereitung:

Für das Parfait Sahne steif schlagen. Mangofruchtfleisch in Stücke schneiden und mit Kokosmilch, Zitronensaft und Vanillezucker fein pürieren. Sahne unterziehen. Masse in 4 Förmchen (je etwa 120 ml) einfüllen und etwa 3 Stunden tiefkühlen. Zum Servieren Parfaits auf Teller stürzen und mit Kokosfleisch garnieren.

Himbeeren mit dem Puderzucker mischen und leicht erwärmen.

Früchte pürieren, durch ein Sieb streichen und erneut erhitzen. Nach Belieben mit in kaltem Wasser angerührter Speisestärke binden.

Mit Himbeergeist abschmecken.
Lauwarm zum Parfait servieren.

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Kühlzeit: 3 Stunden

Schwierigkeitsgrad: leicht

Mango-Kokos-Parfait