

Shane's Mangocreme

(4 Portionen)

Zutaten:

- Mangopüree (aus der Dose, kriegt man beim Asia-Markt)
- Ingwersirup
- Saft von 2 Limetten
- Puderzucker
- Sahne
- 2 Blatt Gelatine
- Himbeeren (zum Garnieren)

Zubereitung:

Das Mangopüree mit einem Schuss Ingwersirup, dem Limettensaft und dem Puderzucker verrühren, Die Gelatineblätter in kaltem Wasser einweichen und in Ingwersirup auflösen, zum Mangopüree geben und alles gut verrühren, Sahne mit dem Schneebesen locker aufschlagen und unter den größeren Teil der Mangomasse heben, abschmecken, in Gläser füllen und kaltstellen.

Die erkaltete Creme mit dem Rest der Mangomasse und ein paar Himbeeren dekorieren.