

MANGO-MARACUJA-BUTTERMILCH-SCHALE



Das brauchst du:

1 Mango
2-3 Maracujas
500 ml frische Buttermilch
2-3 Esslöffel braunen Rohrzucker
1 Limette
5 Blatt Gelatine

So machst du's richtig:

- 1.) Schäle die Mango
- 2.) Schneide die Mango jeweils längs und quer in Quadrate und löse das Fruchtfleisch ab.
- 3.) Schneide etwa 1/3 der Mango in ganz kleine Stückchen
- 4.) Koche den Rest der Mango mit etwas Wasser (alternativ Mangosaft) auf.
- 5.) Gib den Rohrzucker dazu und rühre um.
- 6.) Nimm eine Limette und reibe etwas Schale von der Limette dazu.
- 7.) Gib den Saft der Limette ebenfalls dazu.
- 8.) Püriere das Ganze mit einem Pürierstab durch.
- 9.) Nimm das Ganze vom Herd und rühre die Buttermilch ein.
- 10.) Weiche die Gelatine in kaltem Wasser etwa 5 Minuten ein.
- 11.) Drücke die Gelatine aus und erhitze sie, bis sie sich aufgelöst hat (NICHT KOCHEN LASSEN!)
- 12.) Gib etwas von der Buttermilchmasse in die Gelatine und rühre durch (Das nennt man „Angleichen“).
- 13.) Gib nun diese Gelatinemasse in die Buttermilchmasse und rühre um.
- 14.) Richte alles in Dessertschälchen an.
- 15.) Gib das Ganze für mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank.