

Mango-Vanille-Glacé mit Meringues

Zutaten: (4 – 5 Personen)

- 1 grosse reife Mango
- nach Belieben Zucker
- 2 EL Zitronensaft
- 2 – 3 Meringues, grob zerbröselt
- 800 g Vanille-Glacé von guter Qualität
- nach Belieben zum Anrichten: Mango-Schnitze, etwas Schlagrahm, Minzenblätter

Zubereitung:

Die Mango schälen, den Kern herausschneiden und das Fleisch der Mango in grobe Stücke schneiden.

Die Mango-Stücke im Mixer fein pürieren. Nach Belieben Zucker und Zitronensaft zum Püree geben.

Eine Cakeform mit Backtrennpapier auslegen und das Mango-Püree einfüllen. Die Cakeform in den Tiefkühler geben, bis das Mango-Püree ganz durchgefroren ist.

Das Vanille-Glacé aus dem Tiefkühler nehmen und auftauen lassen, bis das Glacé so cremig ist, dass man die zerbröselten Meringues unter die Masse ziehen kann.

Die Cakeform mit dem gefrorenen Mango-Püree aus dem Tiefkühler nehmen und die Glacé-Masse gleichmässig in die Form einfüllen. Die Form wieder in den Tiefkühler geben und gefrieren lassen.

Das Glacé ca. 10 Minuten vor dem Servieren aus dem Tiefkühler nehmen und noch in der Form in grosszügige Stücke schneiden. Vor dem Schneiden das Messer jeweils kurz in einen Krug mit heissem Wasser tauchen.

Die Stücke auf Tellern anrichten und nach Gusto allenfalls mit etwas Schlagrahm, fächerartig aufgeschnittenen Mango-Schnitzen und Minzenblättern anrichten.