

Mango in Limettengelee

Zutaten (4 Personen):

- 8 Blätter weiße Gelatine
- 3 Mangos
- 200 g Zucker
- Mark von einer ausgekratzten Vanilleschote
- 2 EL abgeriebene Limettenschale
- 200 ml Limettensaft (aus ca. 6-8 Früchten)
- 1 Limette
- 300 ml Schlagsahne
- 1 Tütchen Vanillezucker

Zubereitung:

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. 2 Mangos schälen, in Streifen vom Stein schneiden und fein würfeln. Zucker mit 200 ml Wasser 2 Minuten sprudelnd kochen lassen. Mangowürfel hineingeben und einmal aufkochen lassen. Topf vom Herd nehmen und Vanillemark, Limettenschale und -saft unterrühren.

Gelatine ausdrücken, in dem Sud auflösen und abkühlen lassen. Das Ganze in eine mit Frischhaltefolie ausgelegte Kastenform füllen und über Nacht kalt stellen.

Die dritte Mango schälen, erst in Scheiben vom Stein, dann in Spalten schneiden. Limette in Scheiben schneiden, Scheiben halbieren. Sahne mit Vanillezucker steif schlagen. Das Gelee aus der Form auf eine Platte stürzen, mit Mangospalten, Sahne und Limettenscheiben garniert servieren.

Quelle:

nach: Schöner Essen (Ausgabe 02/2002)