

fruchtig leckere Mangocrème

Zutaten:

1 Stk.	reife Mango oder aus der Dose
2 dl	Kokosmilch
50 g	Zucker
1 EL	Limetten- oder Zitronensaft
Minze zum Dekorieren	

Die Mango sollte reif und weich sein, dann ist sie am besten und süssesten. Eine Mango aus der Dose geht auch sehr gut und das Schälen fällt weg.

Die Mango schälen und vom Kern wegschneiden, bzw. die Mango aus der Dose abtropfen lassen. Zucker, Kokosmilch und Limettensaft dazugeben mit dem Mixer oder Handrührgerät vermischen. Crème in kleine Schüsseln geben, mit Alufolie zudecken und 2 Std. in den Kühlschrank stellen (40 Minuten im Gefrierfach). Kurz vor dem Servieren mit Minze dekorieren.