



Mango-Eistorte

Leckere Eistorte oder Eisbombe mit frischer Mango. Rezept für eine 20cm Springform oder eine Eisbomben-Form.

Zutaten:

2 Mangos
100g Puderzucker
250g Mascarpone
250g Sahne
300g Vanille-Yoghurt

Kokospralinen zum Garnieren

Zubereitung

Mangos schälen und vom Stein schneiden. Etwas mehr wie die Hälfte des Fruchtfleischs mit 80g Puderzucker und dem Mascarpone pürieren. Sahne und Vanille-Yoghurt untermixen. Die fertige Masse in die Form füllen und in einem 3-Sterne-Gefrierschrank für mindestens 5 Stunden durchfrieren lassen.

Die Mango-Eistorte etwa 15 Minuten vor Servieren aus dem Gefrierschrank nehmen. Restliche Mango mit Puderzucker pürieren.

Eistorte aus der Form lösen, auf einer Platte anrichten und mit dem Püree übergießen. Die Mango-Eistorte mit den Kokospralinen garnieren.