

=====//
ZITRONENCREME MIT MANGOPÜREE

Ein waskochen.ch-Rezept von Adrian Camenzind, Dani Hess, Andi Bützer
=====

Zutaten fuer 4 Personen

2 Zitronen
1 Mango
80 g Zucker
3 dl saurer Halbrahm
2 dl Rahm

Minzeblätter

=====

Zubereitung:

1. Mangopüree zubereiten: Mango würfeln, mit Saft von 0,5 Zitrone und mit 2 EL Zucker pürieren.
2. Creme zubereiten: Schale von 1 Zitrone abreiben und von restlichen 1,5 Zitronen den Saft auspressen, beides mit dem restlichen Zucker und dem sauren Halbrahm mischen. Rahm steif schlagen und darunter ziehen.
3. Anrichten: Einen Teil der Zitronencreme in Dessertgläser geben, dann eine Schicht Mangopüree, und wieder eine Schicht Zitronencreme. Mit Minzeblättern und evtl. Früchten (zB Passionsfrucht, Mango) dekorieren.

=====

EINKAUFSZETTEL FUER 4 PERSONEN:

ausdrucken, ankreuzen, abtrennen und abrennen

2 Zitronen
1 Mango
80 g Zucker
3 dl saurer Halbrahm
2 dl Rahm

Minzeblätter

(c) waskochen.ch

=====//