

Mango-Sorbet

Zutaten für 4 Personen:

- 1 große oder 2 kleine reife Mangos (ca. 350g Fruchtfleisch)
- 1 Limette
- 40 g Puderzucker
- 80 ml trockener Weißwein
- 1 TL **Mango-Aromapaste***
- **50 g Pro-Sorbet**



Zubereitung:

Die Mangos schälen. Das Fruchtfleisch vom Kern lösen und in kleine Würfel schneiden. Die Limette auspressen.

Mangowürfel und Limettensaft pürieren. Puderzucker, Weißwein, Pro-Sorbet und Aromapaste dazugeben und nochmals fein pürieren. Sorbetmasse in die Eismaschine füllen und in 25-30 Min. cremig fest frieren lassen**. Danach sofort servieren oder in eine Gefrierbox füllen und einfrieren.

Zubereitungszeit: 30 Min.

Frieren: 25-30 Min.

*Bei vollreifen Früchten kann man auf die Zugabe von der Aromapaste verzichten

Marita Wohlers Versand

seit 1998

www.wohlers-versandhandel.de

**Für die Eisherstellung ohne Eismaschine geben Sie die zubereitete Eismasse in eine große Metallschüssel und stellen diese dann für 30 Min. ins Eisfach.

Herausnehmen und mit dem Schneebesen gründlich durchschlagen. Wieder ins Eisfach stellen und nach 30 Min. wieder durchschlagen. Diesen Vorgang noch 3-4mal wiederholen.

Marita Wohlers Versand

seit 1998

www.wohlers-versandhandel.de