

Rezept des Monats

April

Mango-Mousse

150 g getrocknete Mangos

300 ml heißes Wasser

300 g Sahnequark

200 ml Sahne

1 Prise Ingwerpulver



Die Mangos mit dem heißen Wasser übergießen und fünf Stunden, am besten über Nacht einweichen.

Mangos klein schneiden, mit dem Quark fein pürieren, Sahne steif schlagen und unterheben.

Nach Belieben mit Ingwer abschmecken.

Mousse einige Stunden kalt stellen.

Mit einem Esslöffel Nocken abstechen, auf Tellern anrichten, mit Schlagsahne und Minze garnieren. Nach Geschmack etwas Grand Marnier darüber träufeln.

Gutes Gelingen!