

## Mangocreame mit Kokos

### Zutaten:

1 reife Mango  
50 g Kokosraspeln  
60 g Zucker  
250 g Sahne  
2 Eier  
4 EL Kokosmilch  
4 EL Cognac  
Saft einer Zitrone  
Pistazienkerne  
25 g Sofortgelatine / Fertiggelatine



### Zubereitung:

- Kokosraspeln knapp mit der Milch bedecken und quellen lassen.
- Zucker mit Gelatinepulver vermischen.
- Mischung mit den Eiern und 1 EL Zitronensaft cremig rühren.
- Gequollene Raspeln und Rum unterrühren.
- Mangofruchtfleisch mit dem Restzitroneensaft pürieren.
- Püree unter die Creme rühren.
- Creme kalt stellen.
- Sahne steif schlagen.
- Wenn die Creme anfängt zu gelieren die Sahne unterheben.
- Mangocreame in Dessertgläser füllen.
- Mindestens 3 Stunden kühl stellen.
- Mit den Pistazienkernen garnieren.

*Bei diesem Rezept kann es passieren, dass die Creme nicht so richtig steif wird. Schuld ist dann die Verbindung bzw. Unverträglichkeit zwischen Mango und Gelatine. Mir ist sie allerdings mit den angegebenen Zutaten gelungen.*