

# Mangocreme

## Zutaten:

1 Mango  
1 Orange  
100 g Schlagsahne  
2 Eier  
50 g Schokoladenstreusel  
20 g Fertiggelatine / Sofortgelatine  
2 EL Zucker

## Zubereitung:

- Die Mango schälen und das Fruchtfleisch vom Kern lösen.
- Etwas Mangofruchtfleisch für die Verzierung zurücklegen.
- Restliches Mangofruchtfleisch pürieren.
- Orange auspressen.
- Orangensaft und Mangopüree verrühren.
- Die Eier trennen.
- Eiweiß steif schlagen.
- Sahne ebenfalls steif schlagen.
- Eigelb und Zucker mit dem Mixer schaumig rühren.
- Mangopüree, Schokostreusel und Gelatinepulver zugeben.
- Die Sahne und den Eischnee unterheben.
- Creme in Schälchen füllen und mindestens eine Stunde kalt stellen.
- Vor dem Servieren mit den Mangostückchen 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.*