Rezept des Monats Mai 2011

Weltladen Balingen

## **Mango-Pistazien-Eis**

Dessert



Mango-Pistazien-Eis			Weltladen Balingen
Zutaten :	2 Mangos (ca 500g) 4cl Grand-Marnier 4 Eigelb 120g.Zucker 200g Orangensaft, frisch 1Limette (Saft)		500g Sahne 3 Baisers
für 10 Personen		25g geh. Pistazien Mangoschnitze Mangosauce oder Schokosauce	
So geht's :	Mangos schälen, vom Kern lösen und pürieren, mit Grand Marnier vermengen. Eigelbe mit Zucker in einem heißen Wasserbad nur cremig aufschlagen (nicht schaumig). Nach und nach Limetten-, Orangensaft und Fruchtmark unterrühren. Aus dem Wasserbad nehmen und im Eiswasserbad kalt rühren. Sahne steif schlagen und unter die Fruchtmasse ziehen. Die Baisers in kleine Stücke hacken und mit den Pistazien ebenfalls unter die Masse mischen. Die Creme in eine Silikonform (Gugelhupf oder kleine Muffinformen) fülllen. Mit Klarsichtfolie abdecken und über Nacht gefrieren. Je nach Geschmack mit Fruchtsaucen, Mangoschnitzen oder Baisers dekorieren .  Tipp: Wer keine Silikonformen verwendet, mit Klarsichtfolie in andere Form einfüllen, dann löst sich das Eis leichter.		

т