Rezept des Monats Juli 2011	Weltladen Balingen

Mango-Pudding

Dessert

Mango-Pudding		Weltladen Balingen
Zutaten : Für 10 Portionen	12 Blätter weiße Gelatine 450g Mangopüree 120 ml Limettensaft 250 ml Milch 40 g Zucker	12 frische Litschis (ersatzweise aus der Dose) Sauerkirschsauce: Sauerkirschsaft mit Zucker kochen, leicht mit Mondamin abbinden.
So geht's :	Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Mangopüree mit dem Limettensaft pürieren. Milch mit Zucker erwärmen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Ausgedrückte Gelatine in der warmen Milch auflösen, etwas abkühlen lassen und unter das Fruchtpüree mixen. Eine kleine Auflaufform (20x20 cm, 4 cm hoch) mit Frischhaltefolie auslegen und das Fruchtpüree hineinfüllen. Mindestens 6 Stunden kalt stellen, bis das Püree geliert ist. Auf eine glatte Unterlage stürzen, Folie abziehen und in kleine Würfel schneiden, mit einer halben Litschi-Frucht garnieren. Sauerkirschsauce passt sehr gut dazu, geht aber auch ohne.	