



Zutaten für 6 - 8 Personen

| | |
|--|--|
| 200 ml Wasser 5 TL Ceylontee (WL) 100 ml Milch 1 TL abger. Orangenschale 5 Eigelb 180 g Vollrohrzucker (WL) | 4 EL Rum (WL) 300 ml Sahne Sauce: Mangopüree (WL) Oder, wer hat, frische Mangos pürieren. |
|--|--|

So geht's:

Das Wasser aufkochen und den Tee darin 4-5 Min. ziehen lassen, abseihen. Die Milch zum fertigen Tee gießen und noch mal aufkochen lassen, die Orangenschale dazugeben. Die Eigelbe mit dem Zucker schaumig rühren. Mit der Tee-Milch-Mischung und dem Rum verrühren und über einem Wasserbad aufschlagen, bis die Masse dicklich wird. Anschließend in Eiswasser stellen und weiterschlagen, bis die Masse abgekühlt ist. Die Sahne steif schlagen und darunter ziehen. Die Masse in eine Form füllen und im Tiefkühler über Nacht gefrieren lassen.

Dazu passt sehr gut eine Mangosauce aus dem Weltladen oder frische Mangos püriert. Rezept von Ralf Kabelitz, "Faire Desserts"