

Österliche Topfencreme mit Mangomousse

Zutaten

2 reife Mangos
3 Eigelb
150 g. Zucker
Saft und Schale einer halben Zitrone
Vanille von einer Vanilleschote
3 Blatt Gelatine
250 g Topfen (Quark)
6 EI VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
400 ml Schlagsahne



Zubereitung

Eigelb, Zucker und Zitronensaft über einem Wasserbad schaumig schlagen. Etwas Zitronenschale und die Vanille hinzugeben. Blattgelatine einweichen. Anschließend einzeln zu der Masse geben und unterrühren. Quark, VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und geschlagene Sahne unterheben. 5 Stunden kaltstellen. Die Mangos mit einem Pürierstab pürieren. Anschließend durch ein Sieb drücken. Zusammen mit der Creme anrichten.

[Link zum Rezept: Österliche Topfencreme mit Mangomousse](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de