

Cremiges Mango-Passionsfrucht-Eis mit VERPOORTEN Pfirsich-Maracuja Likör

Zutaten

Fleisch einer frischen Mango (ca. 350 g)
Passionsfrucht ohne Kerne von 4 Früchten (ca. 50 g)
200 ml VERPOORTEN EDITION Pfirsich-Maracuja
2 Eigelbe
1 Ei mittelgroß
60 g Zucker
1 EL Zitronensaft (am besten frisch gepressten)
2 Pck. 16 g Vanillezucker
250 ml Sahne (21% oder normale Schlagsahne)



Zubereitung

Die Mango schälen und das Fruchtfleisch von dem Kern trennen. Passionsfrüchte in der Mitte halbieren, mit einem Löffel aushöhlen und das Fruchtfleisch durch ein Sieb pressen, so dass die Kerne zurückbleiben. Beides zusammen mit dem Zitronensaft pürieren. Dann mit dem VERPOORTEN EDITION Pfirsich-Maracuja verrühren.

Das Eigelb mit dem Ei und Zucker mindestens 3 Minuten schön schaumig schlagen. Nun das Fruchtpüree unterheben. Zum Schluss wird die Sahne mit dem Vanillezucker steif geschlagen und vorsichtig untergehoben, bis eine gleichmäßig schaumige Masse entsteht.

Diese nun für mindestens 6 Stunden in den Gefrierschrank stellen und dann genießen.

[Link zum Rezept: Cremiges Mango-Passionsfrucht-Eis mit VERPOORTEN Pfirsich-Maracuja Likör](#)

Copyright © VERPOORTEN 2023 (6/2023)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de