



MANGO-SORBET

Zutaten für 4-6 Personen:

- 1** reife Mango (ca. 500 g)
- 60 g** Zucker
- 1 Päckchen** Vanillezucker
- 1/2** Zitrone (unbehandelt)
- 100 ml** Rotkäppchen Fruchtsecco Mango

Zubereitung:

1. Die Mango schälen und das Fruchtfleisch vom flachen Kern lösen
2. Das Fruchtfleisch (bis auf 4-6 Scheiben für die Deko) in Stücke schneiden
3. Zitronensaft und etwas abgeriebene Zitronenschale, Zucker, Vanillezucker und Rotkäppchen
4. Fruchtsecco Mango hinzufügen und alles mit dem Mixstab pürieren
5. In eine flache Schüssel geben und im Tiefkühlfach 3-4 Stunden gefrieren lassen
6. Zwischendurch mehrmals umrühren

Serviervorschlag:

Als sommerliche Erfrischung zwischendurch oder nach einem Essen servieren.
Das Sorbet hierfür mit einem Eisportionierer oder Löffel in Gläser verteilen.
Mit den restlichen Mango-Scheiben garnieren.



Zu diesem Rezept empfehlen wir:

Rotkäppchen Fruchtsecco Mango
