

Mango Mousse

Anzahl Personen: 6 Vegan

© Infovita GmbH

Menge	Zutaten	Bearbeitung
150 g	Mango getrocknet	Mango über Nacht im
500 ml	Wasser	Wasser einweichen.
1 Stk.	Orange	Saft auspressen
50 g	Honig	
2 EL	Cashew Creme	
0.5 KL	Kurkuma	
0.25 KL	Vanillepulver	

Anleitung

1. Mango mit Einweichwasser und den übrigen Zutaten in den Mixer geben. Pürieren.
2. Mangomasse mind. 12 Std. in den Kühlschrank stellen, damit es fest wird.
3. Löffelweise anrichten. Mit Minze- oder Melisseblättchen und Cashewkernen dekorieren.

Tipp: Glace: die Masse 1 - 2 Std. kühlen, dann in die Eismaschine geben.

