

Mango-Joghurt-Eis mit Brombeer-Spiegel

Für zwei Personen

Für das Mango-Joghurt-Eis:

1 reife Mango 1 Zitrone 300 g Naturjoghurt
100 g Puderzucker

Für den Brombeerspiegel:

400 g Brombeeren Brombeergeist Puderzucker

Für das Eis den Saft der Zitrone auspressen. Die Mango schälen, vom Stein lösen und das Fruchtfleisch pürieren. Anschließend den Naturjoghurt mit dem Mangopüree vermengen. Mit Zitronensaft und Puderzucker abschmecken. Die Masse für 20 Minuten in die Eismaschine geben und gefrieren lassen. Die Brombeeren pürieren und durch ein Sieb streichen. Anschließend mit Brombeergeist und Puderzucker abschmecken. Das Mango-Joghurt-Eis mit dem Brombeerspiegel auf Tellern anrichten und servieren.

Sylvia Hohlbauch am 06. November 2014