Stracciatella-Eis mit flambierter Mango

Für zwei Personen

Für das Eis:

250 g Quark	200 ml Sahne	6 Schokoküsse

Für die flambierte Mango:

1 reife Mango	1 Limette	3 EL Zucker
1 EL Butter	3 Orangen	30 ml Amaretto
20 ml Cognac		

Für die Garnitur:

100 g Himbeeren und Blaubeeren	1 Zweig Minze

Für das Eis:
Sahne, Quark und Schokoküsse mit dem Schneebesen glattrühren. Die Masse in eine Eismaschine füllen und ca. 15 Minuten cremig gefrieren lassen.

Für die flambierte Mango:
Mango schälen, das Fruchtfleisch vom Kern trennen und in Spalten schneiden. Limette und Orangen auspressen. In einer unbeschichteten Pfanne den Zucker karamellisieren lassen, die Butter dazugeben und schmelzen lassen. Orangen- und Limettensaft dazugeben und einmal aufkochen lassen. Mangospalten in die Sauce geben und bei mittlerer Hitze ca. 10 Minuten in der Pfanne lassen, bis die Sauce angedickt ist. Amaretto unterrühren. Den Cognac in die Pfanne über die Mangos geben und flambieren.

Für die Garnitur:
Blaubeeren waschen. Minze abbrausen und trockenwedeln. Das Eis auf 2 tiefe Teller verteilen und mit den Mangos und der Sauce anrichten.
Das Dessert auf Tellern anrichten, mit den Beeren und der Minze garnieren und servieren.

Silvia Wilden am 19. Juli 2018