

Toffee-Creme mit Mango und Amarettini

Für 2 Personen

50 g Amarettini	1 Vanilleschote	1 Mango
100 ml Vollmilch	150 ml Sahne	2 EL Butter
2 Eier	50 g Zucker	50 g Stärke
1 Prise Salz	Chili	

Das Mark aus der Vanilleschote kratzen und den Zucker in einem Topf karamellisieren. Die Stärke mit zwei Esslöffeln Milch anrühren. Die Sahne zusammen mit der Butter zum Zucker geben und alles zum Kochen bringen. Die Eier trennen, die Eigelbe mit einer Prise Salz verschlagen und die heiße, aber nicht mehr kochende Sahne hinzufügen. Mit der Milch und der Vanille nochmals aufkochen lassen und mit der angerührten Stärke abbinden. Auf dem Herd nochmal zum Kochen bringen, durch ein feines Sieb passieren und in die Gläser abfüllen. Abkühlen lassen. Die Mango schälen und aus dem Fruchtfleisch etwa zwei Esslöffel Mango in Würfel schneiden und beiseite stellen. Den Rest mit 3-4 EL Olivenöl pürieren und mit Chili würzen. Die Amarettini in einem Gefrierbeutel grob zerkleinern. Die Toffee-Crème in ein Dessertglas geben und das Mangopüree und die Mangowürfel darauf schichten. Mit den Amarettinis garnieren und servieren.

Kolja Kleeberg am 14. Januar 2011