

Mango-Kompott

Für 4 Personen

1,5 Mangos 3–4 El Zucker 100 ml Orangensaft
4 Eigelb (Kl. M) 1 Dose cremige Kokosmilch

Mangos schälen, Fruchtfleisch vom Stein schneiden und würfeln. 1–2 El Zucker in einen Topf geben und leicht karamellisieren. 100 ml Wasser, Orangensaft und Mangowürfel zugeben und bei milder Hitze ca. 5 Min. einkochen. Eigelb, 2 El Zucker und den flüssigen Teil der Kokosmilch in eine Metallschüssel geben. Über einem heißen Wasserbad ca. 8 Min. mit dem Schneebesen cremig aufschlagen, dann den Rest vom cremigen Teil der Kokosmilch vorsichtig unterheben. Das Kompott in 4 kleine Gläser verteilen und die Kokosmasse darüber geben. Sofort servieren.

Tim Mälzer am 31. 10. 2009