





Mango-Avocado-Eis

Cremiges Mango-Eis als Dessert

etwa 4 Portionen    etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten

- 1 Vorbereiten:**
Dessertschälchen oder Tassen mit Frischhaltefolie auslegen.
- 2 Zubereiten:**
Mango schälen, Fruchtfleisch vom Stein schneiden und die Hälfte davon würfeln. Übrige Mango in Scheiben schneiden und zum Garnieren zurücklassen. Reife Avocado längs halbieren, den Kern entfernen, Fruchtfleisch herauslöffeln und sofort mit Mangowürfeln, gesiebtm Puderzucker, Honig, Orangenlikör und Crème fraîche pürieren.
- 3** Masse in die Dessertschälchen oder Tassen füllen, glatt streichen und etwa 3 Std. gefrieren lassen.
- 4** Vor dem Servieren das Eis mit Hilfe der Folie auf Teller stürzen und mit übrigen Mangoscheiben und frischen Obst dekorativ anrichten.

Zutaten:

Für die Fettpfanne:

Frischhaltefolie

Zutaten:

1 reife Mango
1 reife Avocado
20 g Puderzucker
30 g Honig
1 EL heller Orangenlikör
300 g Dr. Oetker Crème fraîche Classic
gemischtes Obst