

# Mangosorbet

Das leckere Mangosorbet gelingt ganz einfach ohne Eismaschine. Mit dem Brownie wird daraus ein fruchtig schokoladiger Genuss.

etwa 4 Portionen



gelingt leicht

bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Mangosorbet:

1 unbehandelte Limette  
125 ml Wasser  
80 g Zucker  
2 reife Mangos (etwa 900 g)

### Außerdem:

1 Dr. Oetker fertiger Brownie

## Wie bereite ich ein Mangosorbet zu?:

### 1 Mangosorbet vorbereiten:

Limette heiß waschen, trocken reiben und eine Hälfte dünn schälen. Limette auspressen. Wasser mit Zucker, Limettenschale und 2 EL Limettensaft in einen kleinen Topf geben, zum Kochen bringen und bei starker Hitze etwa 5 Min. ohne Deckel kochen (ergibt etwa 80 ml Sirup). Den Sirup erkalten lassen.

### 2 Mangosorbet zubereiten:

Dann Limettenschale entfernen. Mangos schälen, Fruchtfleisch vom Stein schneiden und zerkleinern. Mango in einen Rührbecher geben und pürieren, den Sirup unterrühren. Das Püree in eine gefriergeeignete Schüssel geben und etwa 1 Std. gefrieren, dann umrühren. Das Mangosorbet etwa 3 Std. gefrieren, dabei mehrmals umrühren.

### 3 Mangosorbet servieren:

Das Mangosorbet etwa 20 Min. vor dem Anrichten bei Zimmertemperatur stehen lassen, dann mit einem Esslöffel oder Eisportionierer portionieren. Den Brownie in kleine Stücke schneiden und mit dem Mangosorbet servieren.



## Versuchsküche

### Rezepte und Tipps

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Noch schneller ist das Mangosorbet mit etwa 600 g TK-Mango zubereitet.
- Das Mangosorbet lässt sich auch in der Eismaschine in etwa 30 Min. (je nach Modell, Herstellerangaben beachten) zubereiten.

