

Kaffeecreme mit marinierter Mango

Zubereitung

Kaffee und Milch in einen Topf geben. 9 EL davon in eine kleine Schale füllen und mit dem Puddingpulver verrühren. Zucker zur Kaffeemilch geben und einmal aufkochen. Milch von der Kochstelle nehmen und das angerührte Puddingpulver unter Rühren zugeben, kurz aufkochen und zum Abkühlen in ein kaltes Wasserbad stellen dabei ab und zu umrühren. Rahm steif schlagen.

Sobald die Creme abgekühlt ist, nochmals kräftig durchrühren, evtl. pürieren und den Rahm vorsichtig unterheben. Dann in Gläser oder Schälchen füllen. Kalt stellen.

Mango schälen. Fruchtfleisch vom Stein schneiden und würfeln. Orange auspressen. Den Saft mit Orangenlikör verrühren. Zu den Mangowürfeln geben und 30 Minuten darin marinieren.

Mangowürfel mit etwas Sud auf der Kaffeecreme verteilen und mit Minzeblättchen garniert servieren.

Zutaten für 8 Portionen:

400 ml	Kaffee gekochter, sehr starker
350 ml	Milch
2 Pk	Puddingpulver (Vanille)
120 g	Zucker
200 ml	Schlagrahm
2	Mangos, reife
2	Orangen
4 cl	Orangenlikör
8 Stängel	Minze