

Mangocreme

Zubereitung

Fruchtfleisch der Mangos in Würfel schneiden. Etwas für die Garnitur beiseite legen. Rest mit dem Stabmixer pürieren. Ahornsirup und Mascarpone dazumischen, mit Mangowürfeln und Sesam servieren.

Zubereitungszeit

Zutaten für 8 Personen

4	Mangos à ca. 450 g
1 dl	Ahornsirup
400 g	Mascarpone
4 EL	Sesamsamen