

Blutorangen - Mangogratin

- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 25m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 45m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '45', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '25m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " });
```

Dieser Auflauf ist nun wirklich kein Problem, gelingt immer

Zutaten

- 1 Blutorangen, ausgepresst
- 4 Blutorangen, filiert
- 2 reife Mangos in groben Würfeln
- 100 g Zucker
- 375 ml Sahne
- 2 Vanilleschoten, ausgekratzt
- 30 g Butter
- 3 Eier
- 20 g Speisestärke
- 20 g Puderzucker

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitungen:

Schritt2

Eine ungespritzte Orangen waschen, Schale abreiben, auspressen und den Saft mit 30 g Zucker aufkochen.

Schritt3

Restliche Orangen schälen und die einzelnen Segmente herauslösen. Die Filets unter den Sirup mischen, abkühlen lassen.

Schritt4

Die Mangos schälen vom Kern schneiden und das Fruchtfleisch grob würfeln; zu den Orangen

geben.

Schritt5

250 ml Sahne, Zucker, Butter sowie das ausgekratzte Vanillemark aufkochen; das Eiweiß steif schlagen.

Schritt6

Die Eigelb und die Speisestärke mit der restlichen Sahne glatt rühren, und mit einem Schneebesen unter die kochende Milch rühren.

Schritt7

Nicht mehr kochen lassen.

Schritt8

Den Backofen Grill auf der höchsten Stufe vorheizen.

Schritt9

Die Früchte auf einer gebutterten Gratinform verteilen und mit dem Vanillecreme deckend übergießen.

Schritt10

Auf der mittleren Einschubleiste ca.15 min. appetitlich

Schritt11

überbacken / bräunen.

Schritt12

Anrichtevorschlag:

Schritt13

Leicht mit Puderzucker bestäuben, servieren.

Rezeptart: Souflèe-Aufläufe **Tags:** einfach, fruchtig, lecker, schnell, warme desserte

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/blutorangen-mangogratin/>