

Joghurt - Mangomus mit frischem Erdbeerkompott

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Auf kaltem Wege, ein leichter, fruchtiger Traum, schnell und einfach, gemacht.

Zutaten

- 175 g Naturyoghurt
- 1/4 l geschl. Sahne
- 2 cl Orangensaft
- Abrieb einer 1/2 Orange
- Abrieb einer 1/2 Zitrone
- 60 g Zucker
- 5 Blatt Gelatine
- 1 Schälchen vollreife Erdbeeren (200 - 250 g)
- 1 große, vollreife Mango
- Etwas frische Melisse für die Garnitur

Zubereitungsart

Schritt1

Das Mangomus:

Schritt2

Die Mangos schälen, Kern entfernen und in grobe Stücke schneiden.

Schritt3

Den Orangensaft, den Abrieb und den Zucker dazu geben, mit dem Pürierstab mixen.

Schritt4

Die in kaltem Wasser eingeweichte und gut ausgedrückte Gelatine erhitzen, (Mikrowelle oder

Herdplatte) dazu geben, verrühren, ebenso den Joghurt, abkühlen lassen.

Schritt5

Die geschlagene Sahne, in zwei Schritten unterheben, in Schüsseln abfüllen, wenigstens 2 - 3 Stunden kalt stellen.

Schritt6

Das Erdbeerkompott:

Schritt7

Die Erdbeeren aussortieren, waschen und die Blüte entfernen.

Schritt8

2 / 3 besonders schöne, vollreife Früchte für das Kompott halbieren oder vierteln.

Schritt9

1/3 weniger schönen Früchte, mit Zucker pürieren. ev. der besseren Bindung halber, mit etwas "Sahnesteif" binden. Alles zusammen mischen, anmachen.

Schritt10

Anrichtevorschlag:

Schritt11

Das Erdbeerkompott auf einem großen, dekorativen Dessertteller "mittig" aufteilen, placieren. Pro Portion, zwei schöne, glatte Nocken Mangomus mit einem heißen Esslöffel ausstechen und auf das Kompott setzen.

Schritt12

Mit einem Melisseblättchen dekorieren und den ganzen Teller mit Puderzucker "einstäuben".

Rezeptart: Cremes / Mousse **Tags:** fruchtig, sommerrezepte

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/joghurt-mangomus-mit-frischem-erdbeerkompott/>