

# Leichter, schneller Mango Schaum im Kelch

- **Portionen:** 5
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 15m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '15', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '5', 'yield' : '' });
```

Sommerlich, fruchtig, ohne Eier und Sahne, schnell gemacht

## Zutaten

- 1 große, vollreife Mango
- 100 ml frisch gepresster Orangensaft
- Saft 1/2 Zitrone
- 1 Tütchen Vanillezucker
- 2 El Zucker
- 2 Blatt weiße Gelatine, eingeweicht
- 2 Eiweiss mit 2 El Zucker steif geschlagen

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Mango schälen, das Fleisch vom Stein schneiden.

### Schritt2

Mit dem Orangen - und Zitronensaft, 2 El Zucker und Vanillezucker, ca. 3 min. köcheln lassen, danach mit dem Stabmixer pürieren. Die gut ausgedrückte Gelatine unter heben, kalt stellen.

### Schritt3

Wenn das Mango Püree zu gelieren beginnt, das mit Zucker steif geschlagene Eiweiß unterheben. Sorgfältig verrühren, in schöne, dekorative Gläser füllen. Ca. 2 Stunden im Kühlschrank durch kühlen lassen.

### Schritt4

Anrichtevorschlag:

## Schritt5

Mit frischen Früchten wie Erdbeeren oder Himbeeren garnieren.

**Rezeptart:** Cremes / Mousse **Tags:** Sommerlich, fruchtig, unkompliziert

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/leichter-schneller-mango-schaum-im-kelch/>