

Mango - Gries Timbale mit Himbeer Sauce

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Softig - fruchtig, einfach lecker

Zutaten

- Für den Mango - Gries Timbale:
- Mark von 2 reifen Mangos
- Mark 1 Passionsfrucht
- 350 ml Wasser
- 100 ml Milch
- 1 Prise Salz
- 2 Esslöffel Zucker
- 80 g Griess
- 3 El geschlagene Sahne
- Für die Himbeer Sauce:
- 150 g T.K. Himbeeren
- 1 El Zucker oder etwas mehr
- Etwas Sahnesteif
- Ev. etwas Himbeergeist

Zubereitungsart

Schritt1

Der Mango - Gries:

Schritt2

Von den geschälten Mangos das Fruchtfleisch herunter schneiden, die Passionsfrucht halbieren, auskratzen und ohne Kerne zu den Mangos geben. Das müsste, je nach Größe etwa 350 ml ergeben.

Schritt3

Mit dem Stabmixer pürieren. Wasser, Milch, Salz und den Griess ein rieseln lassen. Erhitzen,

aufstoßen lassen und bei kleiner Hitze ca. 25 min. ausquellen lassen.

Schritt4

Etwas abkühlen und die geschlagene Sahne unterheben.

Schritt5

Danach, in kaltem Wasser ausgespülten Timbalen, Soufflé - Förmchen oder ersatzweise Kaffeetassen füllen, etwas aufstoßen, ca. 4 Stunden kalt stellen.

Schritt6

Die Himbeer Sauce:

Schritt7

Die angetauten Himbeeren und den Zucker mit dem Stabmixer pürieren und durch ein Küchensieb streichen, etwas Sahnesteif verrühren um das Absetzen zu verhindern.

Schritt8

Anrichtevorschlag:

Schritt9

Auf den gekühlten Desserttellern zunächst einem Himbeer Spiegel gießen. Rund herum, alle 3 cm einen kleinen Sahneklecks geben. Mit einem Holzspieß drum herum fahren und zu kleinen Herzchen verziehen.

Schritt10

Die Timbale in die Mitte setzen und mit einem Zitronenmelisse Blättchen garnieren.

Schritt11

Rezeptart: Cremes / Mousse

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/mango-gries-timbale-mit-himbeer-sauce/>