

Parfait von frischen Mango`s mit Cointreau

- **Portionen:** 6-8
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '6-8', 'yield' : " } });
```

Was gibt es Edleres und Leckeres in der Sommerzeit ?

Zutaten

- ½ l geschlagene Sahne
- 5 Eigelbe
- 125 g Zucker
- 500 g vollreife Mango`s
- Etwas Zitronenabrieb
- Saft einer ganzen Zitrone
- 4 cl Cointreau oder Grand Marnier

Zubereitungsart

Schritt1

Herstellung in folgenden Schritten:

Schritt2

Die Vorbereitungen:

Schritt3

Die frischen Mangos schälen, den Kern entfernen und das Fleisch mit dem Zitronensaft und Abrieb im Küchenmixer oder mit dem Zauberstab pürieren.

Schritt4

Das Parfait:

Schritt5

Die Eigelbe und Zucker auf einem Wasserbad heiß aufschlagen, gut ausgaren lassen, bis sich das

Volumen nahezu verdoppelt hat.

Schritt6

Etwas abkühlen lassen und das Mango - Pürrée dazu geben. Unterrühren, mit Grand Mariner oder Cointreau aromatisieren.

Schritt7

Die geschlagene Sahne in zwei Schritten locker unterheben.

Schritt8

In einer Pastetenform oder ersatzweise auch Kuchenformen abfüllen,

Schritt9

(Vorher mit Klarsichtfolie auskleiden)

Schritt10

Ev. auch in Portionsförmchen oder Tassen geben, wenigstens 5 - 6 Stunden frieren. (Besser am Vortag erledigen)

Schritt11

Anrichtevorschlag:

Schritt12

Die Förmchen oder Tassen kurz in heißes Wasser halten, stürzen, die Rinnen in 2 cm dicke Scheiben schneiden.

Schritt13

Auf mariniertem Mangospalten oder Früchten der Saison anrichten.

Schritt14

.

Rezeptart: Eisparfaits **Tags:** edel, fruchtig, lecker, parfait, softig

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/parfait-von-frischen-mangos-mit-cointreau/>