

Mango Frozen Jogurt



© le menu

ZUTATEN

ZUBEREITEN: ca. 20 Minuten

GEFRIEREN: ca. 20 Minuten oder ca. 6 Stunden

FÜR 4 Personen

FROZEN JOGURT

1 Mango, in Würfelchen

80 g Puderzucker

1 Limette, heiss ab gespült, trockengetupft, abgeriebene Schale und Saft

1 Kardamomkapsel, Samen herausgelöst, gemörsert

500 g Jogurt nature

GARNITUR

1 Mango, in Würfelchen

1 EL Puderzucker

1 Limette, Saft

www.lemenu.ch

ZUBEREITUNG

FROZEN JOGURT

Alle Zutaten bis und mit Kardamom ca. 5 Minuten köcheln lassen, pürieren. Jogurt daruntermischen, auskühlen lassen. Masse in der Glacemaschine gefrieren oder in ein weites Gefäss geben und 4–6 Stunden tiefkühlen, dabei die Masse regelmässig mit dem Schwingbesen durchrühren, bis sie fest und formbar ist.

GARNITUR

Mango mit Zucker und Limettensaft mischen. Kurz vor dem Servieren das Frozen Jogurt leicht antauen lassen. Mangowürfelchen dazu servieren.