

Christian Henze | Mango-Creme mit Eierlikör und Mandel-Krokant

 happy-mahlzeit.com/2021/12/05/christian-henze-mango-creme-mit-eierlikör-und-mandel-krokant/

Zutaten für 4 Personen:

- 200 g gehobelte Mandeln
- 200 g Zucker
- 300g Mango
- 2 Vanilleschoten
- 2 EL Zucker
- 8 EL Eierlikör
- 2 EL Honig
- 200 ml Sahne
- 100 g Mascarpone

Zubereitung:

Die Mandeln in einer Pfanne ohne Fett leicht anrösten. 200 g Zucker mit 100 ml Wasser bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen. Sobald der Sirup karamellfarben ist, die Mandeln zufügen, nochmals aufkochen und alles gut durchrühren. Die Krokantmasse auf ein geöltes Blech gießen, erkalten lassen und anschließend in grobe Stücke hacken.

Die Haut der Mango abziehen, den Kern entfernen, die Mango in kleine Würfel schneiden.

Das Mark der Vanilleschoten mit dem Zucker, dem Eierlikör und dem Honig mischen. Die Sahne steif schlagen, den Mascarpone aufrühren. Alle Zutaten miteinander vermengen.

Die Creme in Schalen füllen und mit Krokant bestreuen.

Rezept: Christian Henze