Crème fraîche Eis mit Mango

Fruchtig, cremig und nicht zu süß.

Zubereitungszeit: 10 min
Wartezeit:
Backzeit:

ZUTATEN

400 g gesüßte Kondensmilch (z. B.1 Dose Milchmädchen)
450 g Crème fraîche
Mark einer Vanilleschote oder 1 TL Vanille-Extrakt
1 Mango

ZUBEREITUNG

1. Kondensmilch, Crème fraîche und Vanille mit den Rührgerät kurz verrühren, bis keine Klumpen mehr in der Masse sind.
2. In ein Gefäß, dass sich zum Einfrieren eignet, füllen.

3. Mango schälen, das Fleisch in grobe Würfel schneiden. Nur ganz kurz auf kleinster Stufe mixen, es soll kein reines Mango - Püree werden, sondern auch noch einzelne Stückchen vorhanden sein.
4. Die Mango löffelweise in die Crème fraîche-Masse geben und leicht verrühren.
5. Mit einem Deckel verschließen und für mindestens 6 Stunden einfrieren.
6. Vor dem Servieren frühzeitig aus dem Eisfach nehmen und mit einem warmen Eisportionierer oder Esslöffel aus der Schale nehmen.