

Mango Pudding aus China



Der Dessertklassiker aus China schmeckt herrlich fruchtig und frisch. Mit nur fünf Zutaten ist die Zubereitung schnell und einfach. Lässt sich super vorbereiten. Gekühlt ein richtig tolles Dessert, besonders im Sommer.

4 Portionen

Zubereitungszeit: 15 min

Wartezeit: 4 Std

Backzeit:

ZUTATEN

1. 340 g reife Mango (ca. 2 frische Mangos oder TK)
2. 15-20 g Gelatinepulver (alternativ ein vegetarisches Geliermittel)
3. 480 ml Wasser (aufgeteilt)
4. 40 g Zucker
5. 15 ml gezuckerte Kondensmilch

Optional

Frische Mango-Würfel als Deko
Minzblatt als Deko
Gezuckerte Kondensmilch als Soße

ZUBEREITUNG

1. TK-Mango-Würfel auf ein Sieb geben und auftauen lassen. Frische Mangos in Stücke schneiden und fein pürieren. Bei faserigen Mangos anschließend das Püree anschließend durch ein Sieb streichen.
2. Das Geliermittel in 120 ml Wasser einrühren und einige Minuten stehen lassen, bis die Masse andickt.
3. Die restlichen 360 ml Wasser mit dem Zucker in einem Topf nur leicht erwärmen, so dass sich der Zucker auflöst. Das angedickte Geliermittel dazugeben und verrühren bis es sich aufgelöst hat.
4. Nun das Mango-Püree und die Kondensmilch vorsichtig einrühren, es sollen keine Luftblasen entstehen.
5. Den Mango Pudding in 4 Dessertgläser füllen und für mindestens 4 Stunden in den Kühlschrank stellen.
6. Vor dem Servieren nach Wunsch mit frischen Mango-Würfeln und Minzblättern dekorieren. Wer mag, kann auch die gezuckerte Kondensmilch als Sauce dazu reichen.