Suspiro Limeño de Mango



Traditionelles Dessert aus Peru hier in der fruchtigen Variante.

Zubereitungszeit: 30 min
Wartezeit:
Backzeit: 25 min

ZUTATEN

- 1-2 Mangos, frisch oder TK (ca. 500 Fruchtfleisch)
- 1 Dose gesüßte Kondensmilch (400 g)
- 1 Dose Kondensmilch (340g)
- 1 Zimtstange
- 3 Eier
- 150 g Zucker
- 0,80 ml Wasser

Zum Garnieren

gemahlener Zimt
kleine Mangowürfel (und bei mir einige Johannisbeeren weil gerade vorhanden)

ZUBEREITUNG

1. Mango(s) schälen und in Stücke schneiden. Ca. 300 g in einen Mixer geben und pürieren. Die restliche Mango in kleine Würfel schneiden. Beides zur Seite stellen. TK-Früchte natürlich vor dem Pürieren auftauen.
2. Die gesüßte Kondensmilch, die Kondensmilch und die Zimtstange in einen Topf geben und bei mittlerer Stufe unter ständigem Rühren aufkochen. Anschließend bei reduzierter Temperatur ca,. 15-20 Minuten köcheln lassen und dabei häufig umrühren. Sobald die Masse eingedickt ist, den Topf vom Herd nehmen und die Zimtstange entfernen.
3. Die Eier trennen. Die Eigelbe in einer kleinen Schale mit einer Gabel verquirlen und nacheinander 2-3 Esslöffel der heißen Milch unterrühren. Eine knappe Minute rühren und dann die Eigelbe in die restliche heiße Milchmischung einrühren. Anschließend die pürierte Mango ebenfalls unterrühren.
4. Den Topf zum Abkühlen in eine große Schüssel mit kaltem Wasser oder Eiswürfel stellen und unter Rühren auf Raumtemperatur abkühlen lassen. Achtung! Es sollte kein Wasser in die Creme laufen oder spritzen. Den Topf anschließend bis zur weiteren Verwendung in den Kühlschrank stellen. Dabei ab und zu umrühren.
5. Nun den Zucker mit dem Wasser bei mittlerer Temperatur erhitzen. Fertig ist die Zuckermischung, wenn sich ein dünner Faden bildet, wenn man einen Löffel in die Masse steckt und wieder herauszieht. Den Topf vom Herd nehmen.
6. Für das Baiser die 3 Eiweiße solange aufschlagen, bis sich Spitzen bilden. Bei langsam laufendem Rührgerät in einem dünnen Strahl die heiße Zuckermischung langsam hinzugeben. Anschließend bei höherer Geschwindigkeit die Masse reinweiß und glänzend schlagen. Die Masse sollte jetzt Raumtemperatur haben.
7. Die Mango-Creme aus dem Kühlschrank holen. Die restlichen Mango-Würfel unterheben und die Masse in Dessert-Gläser (oder eine große Schüssel) füllen. Die Baisermasse in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle geben und auf die Mango-Creme spritzen. Wer mag kann gemahlenen Zimt darüber streuen und kleine

Mango-Stücke oder als Farbtupfer rote Beeren (Johannis-, Erd- oder Himbeeren) darauf verteilen. Bis zum Servieren kühl stellen.