

FRÄNKISCHE TAPAS



Pudding aus Mango und Passionsfrucht

Zutaten:

475 ml Mangosaft (notfalls Nektar)

1 Limette

60 g Zucker

3 Passionsfrüchte

5 Blatt Gelatine

Zubereitung:

Gelatine im kalten Wasser einweichen.

Das Innere der Passionsfrucht mitsamt den Kernen herauslösen und in einem Topf geben. Den Mangosaft, den Saft der Limette, sowie dem Zucker ebenfalls hinzugeben und kurz aufkochen.

Den Topf vom Herd nehmen, die Gelatine ausdrücken und hinzugeben. So lange rühren, bis die Gelatine sich vollständig aufgelöst hat.

Die Mischung in einer Form nach Wahl gießen und abkühlen lassen. Danach im Kühlschrank zwei bis drei Stunden stehen lassen, bis der Pudding fest ist. Zum Stürzen kann die Form kurz in heißes Wasser getaucht werden.

Dazu passt Vanille- oder Zimteis.