Mangoeis

Zutaten:

2 grosse, reife Mangos
50 g Puderzucker
2 TL Zitronensaft
250 ml Sahne
30 g Eisbasis
1 Prise Salz

Zubereitung:

Die Mangos von Kern und Schale trennen und das Fruchtfleisch durch ein Sieb streichen (um eventuelle Fasern zu entfernen). Jetzt alle Zutaten miteinander mischen und in die Eismaschine geben. Ich benutze eine Eismaschine (Unold 48816 Eismaschine de Luxe - mit der ich sehr zufrieden bin), was die Eisherstellung natürlich deutlich vereinfacht. Nach etwa 40 Minuten in dem "kleinen" Küchenhelfer ist ein wunderbar cremiges Speiseeis fertig. Herausnehmen und in einem Tiefkühlbehälter in den Gefrierschrank stellen. Es geht aber auch ohne: Die Eismasse in einer Schüssel in den Gefrierschrank stellen und etwa alle 30 Minuten durchrühren. Nach 4 Stunden kann das Ganze dann in eine Dose umgefüllt werden.

Tipp: Leckeres Fruchteis mit hohem Fruchtanteil.