

Mango-Eis mit Kondensmilch

Zutaten | 4-6 Portionen

225 g	reifes Mangofruchtfleisch (ca. 1-2 Mangos, je nach Größe)
200 g	gesüßte Kondensmilch
250 g	Schlagsahne
1 TL	Vanilleextrakt
1 Prise	Salz

Zubereitungszeit: 15 Minuten, Gefrierzeit: 4-6 Stunden

Zubereitung:

- Das Mangofruchtfleisch in grobe Stücke schneiden.
- Die Mango zusammen mit der Kondensmilch, dem Vanilleextrakt und dem Salz fein pürieren.
- Die Schlagsahne nicht zu steif schlagen (weiche Spitzen).
- Die geschlagene Sahne vorsichtig mit einem Teigschaber unter die Mangomasse heben, bis alles gut vermischt ist.
- Die Eismasse in eine gefriergeeignete Dose füllen und mindestens 4-6 Stunden, am besten über Nacht, einfrieren.
- Vor dem Servieren das Eis etwa 15-20 Minuten bei Zimmertemperatur antauen lassen.

Tipp:

Für eine besonders fruchtige Note können vor dem Einfrieren noch kleine Mangowürfel unter die Eismasse gehoben werden. Auch etwas Limettensaft oder geröstete Kokoschips passen hervorragend zum Mango-Eis.

Nährwertangaben können je nach Größe und Gewicht der Lebensmittel variieren.
Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 100 g:

Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
255 kcal	15,0 g	26,0 g	4,0 g	110 mg