MÖVENPICK

Vanilleeis mit Mango-Sauce & Kokosnuss-Cashew-Crunch

Für 2 Personen brauchst Du:

Mövenpick Bourbon Vanille

1/4 Mango

15 g Cashewkerne, ungesalzen

5 g Kokosrapel

1 TL Agavendicksaft

1 g Minze, frisch

Und so geht's:

1. Alles parat?

2. Cashews grob hacken. Kokosraspel und Cashews in einer Pfanne ohne Öl bei mittlerer Hitze goldbraun rösten. Dann beiseite stellen.

3. Mango schälen und würfeln.

4. Limette halbieren und Saft auspressen.

5. Minze waschen und trocken schütteln.

6. Mango, Limettensaft (½ TL p.P.) und Agavendicksaft in einen Mixer geben und zu einer glatten Masse pürieren.

7. Kurz vorm Servieren Eis aus dem Gefrierfach nehmen und mit einem mit warmem Wasser abgespülten Eisportionierer zu Eiskugeln formen.

8. Bourbon-Vanilleeis mit Mangosauce beträufeln, mit gerösteten Kokosraspeln und Cashews und frischer Minze garnieren und genießen!