



Nuss-Frucht-Eis mit Mangospalten

Zutaten:

900 ml Milch
200 g Zucker
3 EL Speisestärke
2 Eigelb
300 ml Creme fraiche
2 TL Rosenwasser
50 g Kokosraspeln
75 g Pistazien
50 g Rosinen
20 g kandierte Kirschen
2 reife Mangos
6 schöne Melissenzweigchen

Zubereitung:

Die Milch und den Zucker unter ständigem Rühren erhitzen. Die Stärke mit der Creme fraiche mischen und einrühren. Kochen, bis die Masse eindickt; dabei ständig rühren! Die Kokosraspeln rösten, die Pistazien, Rosinen und kandierten Kirschen klein hacken und zusammen mit dem Rosenwasser in die Milchmasse rühren. In eine gefrierfeste Form gießen und mindestens 6 Stunden tiefkühlen. Nach ca. 20 Minuten mit einer Gabel umrühren und wieder in den Tiefkühlschrank stellen. Ca. 20 Minuten vor dem Servieren aus der Form stürzen und in Scheiben schneiden. Diese wieder kurz in den Tiefkühler legen. In der Zwischenzeit die Mangos schälen und in feine Spalten schneiden. 4 - 5 Spalte je Teller auffächern und mit dem Zitronenmelisse-Zweig garnieren. Die Nuss-Frucht-Eisstücke davor legen.

Tip: Ein exotisches Dessert - ideal für asiatische Gerichte.