

Dessert Mango-Lassie Creme mit Pfannkuchen

Rezeptteil 2 von 4 Mango Sauce

12 Personen

<u>Menge</u>	<u>Zutat</u>
4	Mangos
96 ml	Orangensaft
96 g	Zucker
2	Zitronen
4	Kardamom-Kapseln
2	Sternanis
	Prise Salz

Vorbereitung

1. Mangos schälen und das Fruchtfleisch um den Kern herum runter schneiden. Grob würfeln und in eine Schale geben.
2. Die Zitronen abreiben und auspressen.

Zubereitung

Kochfeld Stufe 8: In einer Pfanne den Zucker karamellisieren lassen. NICHT RÜHREN! Wenn er geschmolzen ist, mit Zitronen- und Orangensaft ablöschen. Die Gewürze und eine Prise Salz dazu geben und einkochen.

Wenn die Sauce eingedickt ist, das Mango-Fruchtfleisch dazu geben und 10 min weiter leicht köcheln (**Stufe 5**).

Die Sauce pürieren und mit Zitronenabrieb abschmecken.

Die Fruchtsauce als Saucenspiegel oder auf der Creme anrichten.