

# Mango-Schnee

Leicht, locker und fruchtig

## Zutaten für 8 Personen

4 Mangos, reif  
100 g Butter  
100 g Zucker  
1 Schote Vanille  
8 cl Grand Marnier  
1 Zitrone  
5 dl Sahne  
4 Eier  
6 - 8 Amarettinis

## Zubereitung

Die Mangos schälen, vierteln, vom Kern befreien und grob würfeln.

In einer Pfanne Butter, Zucker und das Mark einer Vanillestange karamellisieren.

Die Zitrone auspressen und den Saft sowie das Fruchtfleisch hinzugeben, mit Grand Marnier ablöschen und kurz einreduzieren lassen. Anschließend von der Herdplatte nehmen und erkalten lassen.

Die Eier trennen, das Eigelb unter die Fruchtmaße heben. Das Eiweiß zu Eischnee schlagen.

Die Sahne mit einem Mixer cremig schlagen, je nach Geschmack etwas Zucker dazugeben.

Den Eischnee vorsichtig unter die Fruchtmaße ziehen, die Sahne ebenso.

Die Amarettinis in grobe Stücke bröseln und den Mango-Schnee damit garnieren.