Mango-Minigugelhupf-Eis-am-Stiel

Zeit gesamt
3h 20min

Zubereitungszeit
20min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 10 Portionen

Schokolade, Weiß	75 g
Bio Limetten	1 St.
Mango	1 St.
Schlagsahne	100 ml
Schmand	200 g
Puderzucker	2 EL

Zubereitung

Küchenutensilien

kleine Schüssel, mittlere Schüssel, hohes Gefäß, SILVERCREST Stabmixer/ Pürierstab, SILVERCREST Handrührgerät mit Schneebesen

1. In einem Topf ca. 500 ml Wasser auf mittlerer Stufe zum Kochen bringen. Schokolade hacken. In einer Schüssel Schokolade über dem heißen Wasserbad schmelzen. Herunternehmen und etwas abkühlen lassen.

2. Inzwischen Limette halbieren und Saft auspressen. Mango schälen und Fruchtfleisch vom Stein schneiden. In einem hohen Gefäß Fruchtfleisch mit Limettensaft glatt pürieren. In einer Schüssel Sahne mit einem Handrührgerät mit Schneebesen steif schlagen.

3. Schmand mit flüssiger Schokolade und Mangopüree verrühren. Sahne unterheben und mit Puderzucker abschmecken. Masse auf kleine Gugelhupfförmchen verteilen und ca. 90 Min. anfrieren. Dann jeweils einen Eisstiel hineinstecken und das Mango-Minigugelhupf-Eis-am-Stiel mind. 3 Std. oder über Nacht ganz durchgefrieren lassen.

Viel Freude beim Genießen!

Tipp: Wenn du keine kleine Gugelhupfförmchen besitzt, kannst du auch jede andere Eisform verwenden.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	128 kcal
Kohlenhydrate	15 g
Eiweiß	2 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	8 g