

Himbeereis mit Mangosauce

für 4 Personen

Für die Mangosauce:

- 2 reifen Mangos, geschält und in Stücken geschnitten
- 2 EL Zitronensaft
- 1 EL Rohrohrzucker
- 1 Prise Safran

Alle Zutaten in der Küchenmaschine pürieren

Für das Eis:

- 750 g TK-Himbeere, noch fest gefroren
- 150–200 ml Ahornsirup
- 125 ml Sahne

Alle Zutaten in der Küchenmaschine pürieren

Das Eis in Schälchen portionieren, die Mangosauce darübergießen, mit einem Pfefferminzblatt garnieren und sofort servieren!