

Mangópuding

Hozzávalók:

5 lap zselatin

4 dl tejszín

70 dkg mangópüré vagy 3 friss mangó pürésítve

½ zöldcitrom (vagy citrom) leve

A zselatin 10 percre hideg vízbe beáztatjuk. Közben a tejszínt forráspontra melegítjük, a mangópürét és a citromot összekeverjük. A zselatin kinyomkodjuk és hozzáadjuk a tejszínhez. Összekeverjük a mangópürével, majd tálakba töltjük és éjszakába hűtőbe tesszük. Tálaláskor mangókockákkal vagy reszelt zöldcitrommal díszíthetjük. Ha kicsivel több zselatint használunk, szilikonformában megdermesztve különleges formájú desszertet készíthetünk.

