

Vanille-Eis mit heißen Mangos

6 Portionen



gelingt leicht

bis zu 20 Min.



Zutaten:

Zum Vorbereiten:

100 g grob gehackte Erdnüsse
1 KL Honig

Mango-Soße:

450 g Mango-Soße
1 Pck. Dr. Oetker Tortengelee klar
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
3 EL Orangenlikör

Zum Servieren:

750 g Vanille-Eis
100 g vorbereitete Erdnüsse

1 Zum Vorbereiten:

Die Erdnüsse in einer beschichteten Pfanne ohne Öl rösten und mit Honig verrühren. Die Erdnüsse auf einen Teller geben und abkühlen lassen.

2 Mango-Soße:

Für die Mango-Soße die Mangos auf einem Sieb abtropfen lassen; die Flüssigkeit dabei auffangen und ca. 400 ml davon abmessen (eventuell mit Wasser ergänzen). Mangos würfelig schneiden.

3 Tortengelee mit Vanillin-Zucker in einem kleinen Kochtopf vermischen und mit Kompottsaft und Orangenlikör verrühren. Unter Rühren zum Kochen bringen und aufkochen. Die Mangowürfel vorsichtig untermischen.

4 Zum Servieren:

Die heiße Mangosoße auf Tellern verteilen und das Vanille-Eis darauf portionieren.

5 Mit Erdnüssen bestreut servieren.