

Kokosdelice mit Mangosalsa



Zubereitungszeit

25 Minuten + mind. 4 Stunden kühl stellen

Nährwerte

Pro Portion ca.

Kalorien:	320 kcal
Eiweiss:	4 g
Fett:	18 g
Kohlenhydrate:	34 g

Zutaten für 4 Gläser

4 Blatt	Gelatine
5 dl	Kokosmilch
50 g	Zucker

Salsa

1	Mango
25 g	Zucker
2 EL	Limettensaft
1 TL	Curry, z. B. Curry-Mix

Zubereitung

1. Für das Delice Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Kokosmilch mit Zucker kurz aufkochen. Gelatine ausdrücken und in der warmen Flüssigkeit auflösen. In Gläser füllen und mindestens 4 Stunden zugedeckt kühl stellen.
2. Für die Salsa Mango schälen, Fruchtfleisch vom Kern schneiden. Die Hälfte des Fruchtfleisches in Würfelchen schneiden, Rest mit Zucker und Limettensaft pürieren. Sauce mit den Würfelchen mischen. Vor dem Anrichten mit Curry mischen, Salsa auf dem Delice verteilen und sofort servieren.