



Flan de Mango al coco

- 5 Reife Mango
- 120 g Zucker
- 2 EL Vanillezucker
- 4 Gelatine-Blätter
- 1 Messerspitze Kurkuma im Wasser aufgelöst
- ½ dl Kokoslikör (z. B. Malibu)
- 3 EL Pfirsichlikör
- 4 Erdbeeren
- ½ dl Vollrahm
- Zitronenblätter oder frische Minze als Dekoration



Zubereitung

1 Mango in kleine Würfel schneiden und zur Seite stellen. Die anderen 4 Mango schälen, klein schneiden und mit Zucker aufkochen. Kurkuma, Rahm, Vanillezucker, Kokos- und Pfirsichlikör dazugeben und kurz weiterkochen. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen, durch ein Sieb drücken und mit Mango-Püree und Mangowürfel mischen. Die Puddingmasse in kleine Formen füllen und diese einige Stunden im Kühlschrank ruhen lassen, damit die Masse fest werden kann (schneller geht es, wenn man die Förmchen in den Tiefkühler stellt). Die Formen kurz unter warmes Wasser halten, dann löst sich der Pudding leichter. Den Pudding auf den Tellern anrichten und mit Erdbeeren, frischer Minze und Zitronenblättern dekorieren.

