REZEPT FÜR MANGO-KOKOS-DESSERT MIT ERDNUSS-KARAMELL

MANGO-KOKOS-DESSERT MIT ERDNUSS-KARAMELL

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

für 6 Portionen | 20 Min. | + Abkühl- und Kühlzeit

Zutaten

- 1 Mango (ca. 280 g)
- 300 ml Kokosmilch
- ½ Packung Vanille-Puddingpulver
- 220 g SweetFamily Rohrzucker
- 1 Prise Salz
- 40 g Butter
- 150 g geröstete ungesalzene Erdnüsse

5541

ZUBEREITUNG

480	7.3	48.7	27.3
Kcal	Gramm	Gramm	Gramm
Pro Portion ca.	Eiweiß	Kohlenhydrate	Fett

1. Mango schälen, Fruchtfleisch vom Stein schneiden und klein würfeln.

2. 4 EL Kokosmilch mit Puddingpulver verrühren. Übrige Kokosmilch mit 40 g Rohrzucker und Salz zum Kochen bringen. Angerührtes Puddingpulver unter Rühren zufügen und zu Pudding kochen. Die Hälfte auf 6 Gläser (à ca. 200 ml Inhalt) verteilen.

3. Übrigen Rohrzucker mit 2 EL Wasser in einem Topf erhitzen und ohne zu rühren hell karamellisieren. Topf vom Herd nehmen. Butter unterrühren, Erdnüsse und Mango untermischen.

4. Die Hälfte der Karamellmasse auf dem Pudding in den Gläsern verteilen. Übrigen Pudding darauf geben und mit restlicher Karamellmasse abschließen. Abkühlen lassen, dann nach Belieben ca. 1 Stunde kühl stellen.