

# Mango - Mousse

**1 Tasse Zucker**  
**3 Eigelb**  
**1 Teel. Gelatine**  
**1 Teel. Limonensaft**  
**3 Tassen Mangopüree**  
**2 Becher Schlagsahne**



- Den Zucker mit den Eigelben gut aufschlagen.
- Die Gelatine in  $\frac{1}{4}$  Tasse Wasser quellen lassen  
im Wasserbad auflösen,  
und unter starkem Rühren zu der Eigelb-Zuckermasse geben.
- Limonensaft und Mangopüree dazugeben.
- 1 Stunde kalt stellen.
- Sahne schlagen und unterheben.
- Das Ganze für 6 Stunden kaltstellen und genießen.

**Gutes Gelingen!**