Apfel-Mango Flambée

Dessert für 3 Personen

Zutaten:

2 süßliche (Bio)Äpfel (z. B. Jonagold)
1 große (Bio)Mango (vorzugsweise faserfreie Sorte Amelie oder 3 kleine Wildmangos Emeraude(Bio))
20 g (Bio)Butter oder (Bio)Butterschmalz
1 gestrichener TL (Bio)Puderzucker
4 cl Grand Manier (Orangen-Likör)
100 g (Bio)Schlagsahne (mit mind. 34% Fett schlägt sich besser)
1 TL (Bio)Stärkmehl (Mais, Kartoffel) (hat die gleiche Wirkung wie Sahnesteif)
2 gestr. TL (Bio-Rohrohr)Zucker
1 Msp. (Bio)Vanille gemahlen
abgeriebene (Bio)Zitronenschale

Zubereitung:

Äpfel schälen, längs vierteln (vom Stiel zum Blütenansatz) und Kernhaus entfernen. Viertelstücke weiter in dünne Halbmond-Scheiben schneiden. In der Pfanne mit Butter bei leichter Hitze schmoren lassen und wenden bis sie weich sind (ca. 10 min.). Grand Manier in Edelstahlpfännchen(-kännchen) erwärmen. Zwischenzeitlich Mango schälen und dünne Scheiben bzw. Stücke um den Kern ablösen, auf kleinen Dessert-Tellern beispielsweise sternförmig trapieren. Puderzucker zu den geschmorten Äpfeln geben und (Pfannenwender) verteilen (nimmt den Saft auf). Sahne steif schlagen. Erwärmten Grand Manier zu den Äpfeln in die Pfanne geben und anzünden (Sicherheitshinweis: nicht mit Gesicht über der Pfanne bewegen und brennbare Sachen aus dem Umkreis entfernen, brennt sehr stark(!), es kann eigentlich nichts passieren). Flamme geht von selbst nach einer Weile aus. Flambierte Äpfel auf die Mango-Betten kredenzen und Soße entsprechend darüber verteilen. Sahne mit Vanille steifschlagen, Zucker und Stärkemehl verrühren und langsam während des Schlagens einrieseln lassen. Auf die Kreationen jeweils einen Klecks Sahne und

ein wenig Zitronenraspel geben. Zügig servieren, da die Sahne schnell schmilzt.

Gutes Gelingen und guten Appetit!

Biomarkt biodelikat • Badstr. 4 1/3 • 83646 Bad Tölz
Tel. 08041/7928581 • www.biodelikat.de