

Beerengrütze mit Mango-Püree

Für 4 Personen

Zutaten:

350 g gemischte (Bio)Beeren (Erdbeeren, Himbeeren, Brombeeren, Heidelbeeren, ...)
60 g (Bio-Rohrohr)Zucker
1 TL (Bio)Agavendicksaft oder (Bio)Honig
1 (Bio)Orange
Schale einer 1/2 (Bio)Zitrone
200 ml (Bio)Sahne
1 reife (Bio)Mango
1 TL Grand Manier
25 g (Bio)Puderzucker

Zubereitung:

Mangos schälen, Fruchtfleisch vom Stein schneiden, würfeln und fein pürieren. Durch ein feines Sieb streichen. 3 TL Mangopüree nehmen mit Puderzucker und Grand Manier verrühren. Dann Orangen- und Zitronenschale abreiben. Orangensaft pressen und 120 ml abnehmen. 100 g Beerenobst pürieren. Zucker in einer Pfanne karamellisieren. Orangensaft, Beerenpüree und Agavendicksaft (oder Honig) dazugeben und bei mittlerer Hitze eindicken lassen. Orangen- und Zitronenschale unterrühren. Die übrigen Beeren mit der Grütze mischen und abkühlen lassen. Dann beispielsweise in Dessertgläser füllen. Sahne steif schlagen, mit Dekorations-Spritze auf Grütze auftragen und mit dem Mangopüree überziehen.

Gutes Gelingen und guten Appetit!