

Mango Espuma

Ingrediënten voor 0,5 liter:

1 rijpe mango (ca. 375g)
125ml sinaasappelsap
50g suiker (S2)
2 gelatineblaadjes

Bereiding :

Gelatine in koud water weken.
Mango schillen en in stukjes snijden.
garen in sinaasappelsap en suiker.
Pureren en passeren door een zeef.
De helft van de puree tot 60°C opwarmen en de gelatine onder mengen.
De rest van de puree ondermengen
laten afkoelen.
Thermowhip vullen en 1 of 2 drukpatronen aanbrenge en krachtig schudden.
Een tijd koel bewaren.

