

Rezept

Mango-Kokos Nicecream



PREDA MANGOS FÜR KINDERRECHTE

Diese sommerliche Glace-Bowl kombiniert saftige Mangoschnitze, Mango-Kokos-Konfekt, Mandeln und mehr zu einem cremigen Genussmoment.

Das Besondere daran? Die feinen Mangos in den Produkten stammen von der Organisation PREDA von den Philippinen. Mit deinem Einkauf unterstützt du Kinder in Not auf dem Weg in ein würdevolles Leben.

Mango-Kokos Nicecream

Frisch-fruchtige Glace-Sommerbowl



Ergibt 2 Bowls



Vorbereitung: 10 Min,
Abkühlen 1h, Zubereitung: 30 Minuten

Zutaten

400 ml	Kokosmilch
50g	Mascobadozucker
0.5 TL	Vanillepulver
300g	Mangoschnitze in Sirup
150g	Mango-Kokos-Konfekt
1 Hand voll	Kokospäne
1 Hand voll	Mandeln Sel de Mer

*Produkte aus dem claro Sortiment

Zubereitung

1) Kokosbasis vorbereiten

Kokosmilch, Zucker und Vanille in einen kleinen Topf geben. Unter Rühren erhitzen und etwa 3 Minuten leicht köcheln lassen, bis sich der Zucker vollständig gelöst hat.

Anschliessend vom Herd nehmen und komplett auskühlen lassen.

2) Mango pürieren

Die Mangoschnitze gut abtropfen lassen* und zusammen mit der abgekühlten Kokosmischung in einen Mixer geben. Zu einer glatten Creme pürieren.

3.1) Variante mit Glace-Maschine

Die Mischung in eine Glace-Maschine füllen und verarbeiten, bis eine cremige Konsistenz erreicht ist.

Optional: Kurz vor Ende der Gefrierzeit die Mango-Bällchen in kleine Stücke schneiden und unterheben.**

3.2) Manuelle Zubereitung (ohne Glace-Maschine)

Die pürierte Mischung in einen flachen, gefrierfesten Behälter geben und ins Gefrierfach stellen.

Alle 30–45 Minuten kräftig durchrühren (z. B. mit einer Gabel oder einem Schneebesen), um Eiskristalle zu vermeiden und eine cremige Textur zu erhalten. Diesen Vorgang 3–4 Mal wiederholen, bis das Glace die gewünschte Konsistenz hat.

Optional auch hier: Mango-Bällchen erst gegen Ende unterrühren.*

4) Finalisieren & Servieren

Wer ein festeres Glace bevorzugt, kann es nach der Zubereitung für 1–2 Stunden nachfrieren lassen.***

Für eine schöne Präsentation kannst du das Glace mit einem Eisportionierer zu Kugeln formen, in eine Bowl geben und die Oberfläche glattstreichen.

Nach Belieben mit gehackten Mandeln, Kokosraspeln, Mango-Konfekt und frischen Mangostücken garnieren. Sofort geniessen oder im Tiefkühler aufbewahren.

Tipps

*Sirup weiterverwenden

Den Sirup aus dem Mangoglas nicht wegschütten! Er eignet sich hervorragend zum Süssen von Getränken, für Smoothies oder als fruchtige Note in Salatdressings und Desserts.

**Süsse individuell anpassen: Das Glace ist angenehm süss – wer es noch süsser mag, kann Mango-Bällchen hinzufügen. Probiere am besten selbst aus, welche Menge deinem Geschmack entspricht.

***Softe Textur oder festes Glace? Direkt aus der Glace-Maschine oder nach dem Rühren im Gefrierfach hat das Glace eine eher weiche, cremige Softeis-Textur. Für eine festere Konsistenz empfiehlt sich zusätzliches Einfrieren für 1–2 Stunden.