



Thaise limoen-creme met stukjes mango

Ingrediënten:

limoencreme

150 gr. fijne suiker

sap van 3 limoenen (8 cl.) = 0.80

dl. waar van

de schil van 1 limoen erg fijn

gehakt

3 blaadjes witte gelatine

150 gr. yoghurt

1/8 liter stijfgeslagen slagroom

zonder suiker

bovendien

1 of 2 rijpe mango's

1 dl. slagroom (spuitbus)

Bereiding:

Snijd de mango in de lengte in drieën, zodat zich in de middelste plak de pit bevindt. Schep het vruchtvlees uit de schil. Verwijder de schil van het middengedeelte met een mes, druk de pit dan met een vork of de vingers plat op een werkvlak en schaf er met een mes het vruchtvlees af. Snijd het vruchtvlees in blokjes van ca. 1 cm. doe de blokjes over in coupes en zet die apart.

Week de gelatine in koud water. Meng de suiker met de limoenrasp en het sap, verwarm het tot de suiker volledig is opgelost. Laat dan even aan de kook komen.

Draai het vuur uit, knijp de gelatine uit en los het op in de siroop (niet verhitten).

Doe de yoghurt over in een kom en voeg er al roerend het limoen-gelatinemengsel aan toe. Spatel er wanneer de limoencreme lobbijg wordt voorzichtig de stijfgeslagen slagroom door.

Schep de limoencreme op de mangoblokjes in de coupes en zet ze nog 1/2-1 uur in de koelkast. Garneer met een toefje slagroom en een blaadje munt.

Succes en eet smakelijk!