

## Mangocreme

### Zutaten:

1 reife Mango  
200 ml Kokosmilch  
1 EL Zucker  
1 EL Limettensaft  
etwas gemahlener Kardamom



### So geht's:

Die Mango schälen und das Fruchtfleisch vom Stein abschneiden. Mangofleisch mit Kokosmilch und Zucker fein pürieren. Das Püree mit Limettensaft abschmecken, in Schälchen füllen und etwa eine Stunde kühl stellen. Dann ganz fein mit Kardamom überstäuben.

Guten Appetit!