



Duo van mango en kokos



Bereidingstijd

> 1h



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

2 gelatineblaadjes
500 ml sinaasappelsap (vers)
250 gram mango's (gepureerd)
12 lange vingerkoekjes
4 theelepels dark rum
1 mango (in dunne plakje)
16 frambozen
250 ml volle room
80 gram bloedsuiker
400 ml dikke kokosnotencrème
1 limoen (geraspte schil)

Bereidingswijze

- 1.** Doe de gelatineblaadjes in een kom en overgiet met koud water. Laat 10 minuten weken. Verhit intussen het sinaasappelsap in een steelpan. Haal de gelatine uit het water en knijp het vocht eruit. Voeg toe aan het sinaasappelsap en haal van het vuur. Roer tot de gelatine is opgelost. Voeg de mangopuree toe en roer goed.
- 2.** Verdeel de lange vingers over 6 hoge glazen (breek ze eventueel doormidden). Overgiet met de rum en leg er wat plakjes mango en enkele frambozen op. Schep de mangopuree erover. Laat 2 uur opstijven in de koelkast.
- 3.** Klop de room stijf met de bloedsuiker en schep de kokosnotencrème erdoor. Schep over de glaasjes met mango.
- 4.** Werk af met limoenzeste.