

HILLERS MANGO-MOUSSE MIT BEEREN-MIX



ZUBEREITUNG

Zunächst das Fruchtfleisch der Mango grob würfeln. Hierfür einfach große Stücke von einer ungeschälten Mango längs am Kern entlang herunterschneiden. Dann das Fruchtfleisch kreuzweise einschneiden und anschließend mit einem Messer von der Schale lösen.

Die Mango-Würfel zusammen mit dem Agavendicksaft und der Sahne in ein hohes Gefäß geben und pürieren. Dann Sahnesteif nach und nach dazugeben und weiter pürieren. Die Mango-Mousse anschließend für etwa eine Stunde in den Kühlschrank stellen.

Die Mango-Mousse mit verschiedenen Beeren (je nach Geschmack | z.B. Himbeeren und Blaubeeren) anrichten. Wahlweise auf einem Teller oder in einem Glas...



Tierschutzverein für Hannover u.U. e.V.
Evershorster Straße 80
30855 Langenhagen

Tel.: 0511 / 973 398 - 0
E-Mail: info@tierheim-hannover.de

www.tierheim-hannover.de
[www.fb.com/tierheim.hannover](https://www.facebook.com/tierheim.hannover)
www.youtube.com/tierheimtv

Vegetarisches Restaurant Hiller
Blumenstraße 3
30159 Hannover

Tel.: 0511 / 36 12 88
www.restaurant-hiller.de
[www.fb.com/VegetarischesRestaurantHiller](https://www.facebook.com/VegetarischesRestaurantHiller)

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

HILLERS MANGO-MOUSSE

- 200 g Mango (Fruchtfleisch)
- 2 EL Agavendicksaft
- 100 g Sahne (pflanzlich)
- 1 Päckchen Sahnesteif

BEEREN-MIX

verschiedene Beeren
(z.B. Heidelbeeren und Himbeeren)

tierschutzverein
für Hannover und Umgegend e.V.

Hiller
Vegetarisches Restaurant



REZEPT IN FILMFORM

Einfach den QR-Code mit deinem Smartphone einscannen und schon kannst du dir die Zubereitung in Filmform anschauen!