

Ingrediënten voor 5 personen

2 rijpe mango's 900 gram franse kwark 8 gelatineblaadjes 50 gr suiker 2 zakjes vanillesuiker ter garnering; slagroom en choco-decoreerblaadjes.

Tijd: 10-20 min.
Keuken: Nederlands
Smaak: Zoet
Gang: Nagerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Royal Mango Pudding

Voor koninginnedag dus. bereidingstijd is zonder wachttijd.

Hulpmiddelen

Glazen cakevorm, staafmixer

Vorbereiding

Cakevorm omspoelen met heet water.

Bereidingswijze

Mango's schillen, ontpitten en het vruchtvlees in een pan doen. Pureren, suiker toevoegen, en erdoor roeren. Week ge gelatineblaadjes, verwarm de mangomousse en los de gelatine erin op. Zodra de gelei is opgelost: gas uit en kwark toevoegen. Roeren met garde tot een egale creme. In cakevorm gieten. Koelen. (het liefst een nacht, minstens 4 uur) Om te decoreren: pudding voorzichtig storten op een schaal, en afwerken met toefjes slagroom en chocoblaadjes.