***Mango Parfait***

***Zutaten:***

480 g Eigelb

400 g Zucker

2 L Sahne

8 Blatt Galantine

1,5 Kg Mangopüree

***Zubereitung:***

Eigelb und Zucker zusammen warm aufschlagen. Die Sahne steif schlagen. Die Galantine in kaltem Wasser einweichen.

Das Mangopüree unter die Ei-Zucker Masse geben. Anschließend die aufgelöste Galantine dazu geben.

Jetzt die Sahne vorsichtig unterheben.

Die fertige Masse abfüllen und frieren.