



Mango-passiojäätelö

Kevään ja kesän herkkua on tietysti itse tehty jäätelö.

Voit käyttää tuoretta, kypsää mangoa kuutioina tai valmista mangososetta. Sose antaa enemmän väriä kuin kuutioina lisätty mangopalat.

8 annosta

NÄITÄ TARVITSET:

4 dl kuohukermaa

3 munaa

1 dl Hunajainen Sam Vuoristohunajaa

1 rkl vaniljasokeria

2 tuoretta mangoa kuutioina TAI 4 $\frac{1}{2}$ dl mangososetta

1 passiohedelmä

(1 tl kurkumaa)

VALMISTUS:

Vaahdota kuohukerma. Vatkaa munat ja vuoristohunaja kuohkeaksi vaahdoksi.

Yhdistä vaahdot ja mausta vaniljasokerilla ja mangokuutioilla tai mangososeella. Purista joukkoon passiohedelmän siemenet.

Värjää seos halutessasi kurkumalla. Kurkuma ei anna makua, mutta tekee väristä kauniin keltaisen. Sekoita seos tasaiseksi. Tarkista maku.

Laita seos pakastimeen ja vatkaa muutaman kerran pakastuksen alkuvaiheessa. Anna jäätelön jähmettyä seuraavaan päivään. Suojaa kulho foliolla.

Pyöritä palloiksi jäätelökauhalla.

Koristele halutessasi mangolla tai passiohedelmällä.