

MANGO-IJS MET LIMONCELLO



Ingrediënten

- 50 g kristalsuiker
- 200 g ijsblokjes
- 300 bevroren mango in blokjes
- 1 eiwit
- 50 g limoncello (ijskoud of nog beter uit de diepvriezer!)
- Zeste van 1 limoen
- muntblaadjes (garnering)
- verse mango (garnering)

Werkwijze

1. Doe de suiker in de mengbeker en maal tot poedersuiker
10 sec / snelheid 10
2. Voeg de ijsblokjes toe en crush, spatel naar beneden
10 sec / snelheid 10
3. Voeg de bevroren mango-blokjes toe en mix
20 sec / snelheid 10
4. Spatel alles naar beneden, voeg het eiwit en de limoncello, de zeste en enkele druppels limoen toe en mix (indien nodig met spatel van bovenuit in het mengsel mee roeren)
40 sec / snelheid 9
5. Zet de vlinder op de messen en klop het mengsel luchtig
60 sec / snelheid 4
6. Serveer ONMIDDELLIJK! Garneer mooi met een blaadje munt en een schijfje verse mango.

Je kan het ijs ook in een spuitzak doen, in glaasjes spuiten en in de diepvries zetten. Dat bespaart je extra stress. De structuur wordt wel wat harder. Ideaal als dessert maar ook als tussengang bij een uitgebreid menu.