



Mangomousse

Zutaten:

240 g Mangokompott
400 ml Sojajoghurt
40 g Kristallzucker
160 g Schlagcreme vegan
60 ml Sojadrink
2,4 g Agar Agar

Obst vorbereiten:

1. Mangokompott (1 Dose) abseihen.
2. Anschließend Mangostücke ohne Saft pürieren.

Mangomousse zubereiten:

1. Sojajoghurt (400 ml) und Kristallzucker (40 g) zur Mango hinzufügen und alles cremig mixen.
2. Schlagcreme vegan (160 g) cremig schlagen.
3. Sojadrink (60 ml) aufkochen lassen und Agar Agar (2,4 g) gut aufkochen lassen.
4. Zügig in die Masse einarbeiten.
5. In Gläser abfüllen.
6. Für ca. 1 Stunde kühlstellen.

Anrichten:

1. Mit Minze und etwas Mangopüree anrichten.



Info:

Agar Agar ist ein pflanzliches, geschmacksneutrales Geliermittel aus Algen und dient in der veganen Küche als Ersatz für Gelatine