

Mango pudding / Mango pudding



De boodschappen

3 rijpe mango's
85 gram suiker
6 ijsblokjes
wat muntblaadjes

125 ml heet water
6 blaadjes gelatine
125 ml slagroom

Een geurige Chinese mangopudding die heerlijk smaakt is snel gemaakt met dit recept maar...hij moet wel 3 - 4 uurtjes opstijven in de ijskast.

Zo maak je Chinese mango pudding

Week de gelatine in koud water tot het zacht is en smelt de suiker in het hete water.

Schil de mango's en snij ze in stukken, blend 2,5 mango tot een gladde puree.

Snij de overgebleven halve mango in stukjes en bewaar ze om straks mee te garneren.

Los er de gelatine in op en laat het helemaal afkoelen.

Doe de mango in een kom, voeg de ijsblokjes, room, vanille en het gelatinemengsel toe.

Roer alles even goed door elkaar tot het ijs is gesmolten en schenk de pudding in kommen.

Zet de pudding 3 - 4 uur in de ijskast om op te stijven.

Druk plastic folie op de pudding, dan voorkom je een vel.

Serveer de pudding met blokjes mango en een muntblaadje.

Mango pudding / Mango pudding



Shopping list

3 ripe mango's
85g sugar
6 ice cubes
a few mint leaves

125 ml hot water
6 sheets of gelatin
125 ml double cream

A fragrant Chinese mango pudding that tastes delicious is quickly made with this recipe, but ... it has to set for 3 - 4 hours in the refrigerator.

How to make Chinese mango pudding

Soak the gelatin in cold water until it is soft and melt the sugar in the hot water.

Peel the mango's then cut them in chunks, blend 2.5 mango until it is a smooth puree.

Cut the remaining half mango in small cubes, put them aside for garnish until later.

Dissolve the gelatin in it then allow it to cool completely.

Place the mango in a bowl, add ice cubes, cream, vanilla and the gelatin mixture.

Wisk until all is combined and the ice cubes have melted then Pour the pudding into bowls.

Place the pudding for 3 - 4 hours in the refrigerator to set.

Press cling film on the pudding, to prevent skin forming.

Serve the pudding with mango cubes and mint leaves.