

# Limetten-Proseccogeelee mit Mango

365

**Typ:** Nachspeise

**Quelle:** Brigitte 2007, 5, 196

**Bemerkungen:**

**Zutaten:**  
6 Blatt weiße Gelatine  
2 Limetten  
125 ml Limettensirup  
300 ml Prosecco  
1 reife Mango

**Rezept:** Gelatine in kaltem Wasser etwa 10 Minuten einweichen. Limetten heiß abspülen und die Schale von 1 Limette fein abreiben. Den Saft von beiden Limetten auspressen und 50 ml davon abmessen.

Limettensirup und -saft in einem Topf erhitzen und vom Herd nehmen. Die Gelatine gut ausdrücken und unter Rühren darin auflösen. Prosecco dazugießen, verrühren und für etwa 10 Minuten kalt stellen.

Inzwischen die Mango schälen und das Fruchtfleisch vom Stein schneiden. Etwa 100 g Fruchtfleisch in feine Würfel schneiden. Den Rest anderweitig verwenden. (siehe Tipp).

6 Tassen oder Förmchen (125 ml Inhalt) kalt ausspülen und die Limettenflüssigkeit etwa zwei Drittel hoch einfüllen. Mangowürfel und Limettenschale mischen und auf die Förmchen verteilen.

Für etwa 4 Stunden, besser über Nacht, kalt stellen. Die Tassen kurz in heißes Wasser tauchen, das Gelee vom Rand lösen und auf vorbereitete Teller stürzen. Eventuell dazu: Vanillesoße.

Ohne Wartezeit fertig in 1 Stunde.

**Tipp**

Restliches Mango-Fruchtfleisch pürieren und mit Joghurt verrühren. Mit Vanillezucker abschmecken und zum Prosecco-Gelee servieren.