Elvea, een feest uit Italië

Tomaten-Mango Parfait

Ingredienten voor 6 Personen

1		mango
2	dl	slagroom
1		limoen
1	dl	jenever
400	g	ELVEA Polpa di pomodoro
250	g	mascarpone
3		eierdooiers
150	g	suiker

Bereiding

- Pel de mango en snijd het vruchtvlees in blokjes.
- Rasp de groene schil van de limoen en pers het sap.
- Klop de slagroom op.
- Los de helft van suiker op in de jenever met het limoensap en breng aan de kook.
- Voeg er ¾ van de mangoblokjes bij, laat 5 minuten op zacht vuur trekken en mix dan glad met de Polpa.
- Klop de eierdooiers met de rest van de suiker in een bain marie schuimig en spatel ze bij de tomaten bereiding.
- Voeg nadien de mascarpone en de slagroom erbij en schep er voorzichtig de resterende mangoblokjes en de limoenschil onder.
- Giet in een met folie bedekte cakevorm en zet minstens 5 uur in de diepvriezer afgedekt weg.