Vaniljeis med mangopuré (Mango Pulp & Vanilla Ice Cream)



Ingredienser

1 liter vaniljeis av god kvalitet
1 boks mangopuré (mango pulp)

Fremgangsmåte

La boksen med vaniljeisen stå i romtemperatur en liten stund, slik at den smelter nok til at du kan hvelve hele isen ut av boksen (bruk en kniv til å hjelpe til og for å løsne isen fra kanten av boksen). Hvelv isen over på et fat som har litt høye kanter. Bruk gjerne en stor, buet serveringsskål.

Hell mangopuréen over isen, slik at deler av isblokken blir farget gul og resten av mangepuréen samler seg i serveringsskålen.

Desserten er klar og kan settes på bordet!

Tips

Jeg bruker aller helst vaniljeisen fra Mövenpick som lages med ekte vanilje. En slik boks innholder ca 0,5 liter is og passer med en halv boks mangopuré.

Etter hvert som desserten står på bordet og man forsyner seg, smelter isen mer og mer og blander seg med mango pulpen. Da er desserten bare ENDA BEDRE 😃

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/vaniljeis-med-mangopure-mango-pulp-vanilla-ice-cream