



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 $\frac{3}{4}$ 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.

