



## Mango strattiatella in een ananas likeur soep

Datum: 16-04-2012  
Type gerecht: Nagerecht  
Samengesteld door: Rob Drissen  
Aantal personen: 8

### Ingrediënten:

#### **Mango strattiatella:**

- 500 g gepureerde mango
- 2 citroenen
- 100 g suiker
- 3 dl slagroom
- scheutje fruit likeur
- 4 eetl. splitters van donkere chocolade

#### **Ananas likeur soep:**

- 0,5 verse ananas
- 5 eetl. suiker
- scheut citroensap
- 3 dl slagroom
- verse munt
- scheutje grand manier

### Bereidingswijze:

#### **Mango strattiatella:**

Schil de mango en pureer deze in de blender of met de staafmixer tot een gladde puree. Verwarm de mango saus met het citroensap en de suiker totdat deze is opgelost. Dan koelen op een ijsblok met water. Klop de room op tot halve dikte (zonder suiker). Spatel de gekoelde mango erdoor en breng het op smaak met de fruit likeur. Schep het in de ijsmachine (moet misschien in 2 keer) en draai het 20 minuten totdat het licht gaat binden. Schep dan de chocolade erdoor. Draai het geheel af tot een zacht romig ijs.

#### **Ananas likeur soep:**

Maak de ananas schoon. De ananas met kern, suiker en citroensap in de blender zeer fijn malen (ca 5 minuten). Dan uit de machine halen en door een zeef drukken. De room half opkloppen en de ananas erdoor roeren. Op smaak brengen met de grand manier. Vlak voor het serveren de koude soep in diepe borden verdelen en hierin een bolletje mango ijs scheppen. Garneren met eventueel met slagroom, chocolade splitters en verse munt.