



CARIBBEAN GOLD MANGOEIS

ZUTATEN

Für 2 Portionen

- 1,5 Tafeln iChoc Caribbean Gold (75 g)
- 1 große, reife Mango, bereits eingefroren
- 100 ml Mandelsahne

Optional: Gefrorene Himbeeren, eine Kokosnuss, Chia-Samen und frische Minzblätter zur Dekoration

ZUBEREITUNG

1. Die Mango möglichst einen Tag zuvor bereits schälen, in kleine Stücke schneiden und einfrieren.
2. Die gefrorene Mango aus dem Gefrierschrank nehmen und in einen Hochleistungsmixer geben. Leicht antauen lassen.
3. In der Zwischenzeit 1,5 Tafeln iChoc Caribbean Gold im Wasserbad schmelzen.
4. Die Mandelsahne und die geschmolzene Schokolade ebenfalls in den Hochleistungsmixer geben und mindestens 90 Sekunden (je nach Mixer) zu einer cremigen Masse verrühren.