

MangoFlan bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

120 gr Zucker, 0,75 Esslöffel Wasser, 3 kleine Eier, 2 Eigelb, 75 ml gesüßte Kondensmilch, 75 ml Milch, 40 gr Zucker, 160 gr frische Mango.

Die Zubereitung:

175 gr Zucker und das Wasser in einem Topf auf mittlerer Temperatur unter häufigem Umrühren karamelisieren lassen, auf kleine Puddingformen verteilen und dabei die Formen leicht drehen, bis der ganze Boden bedeckt ist, zum Abkühlen beiseite stellen. Den Backofen auf 150 Grad vorheizen, Eier, Eigelb, Milch, Kondensmilch, den restlichen Zucker und das Fruchtfleisch am Besten im Mixer miteinander vermischen. In die vorbereiteten Förmchen füllen, diese in eine feuerfeste Form stellen, mit heißem Wasser füllen, bis die Förmchen bis zur Hälfte im Wasser stehen und im Backofen rund eine halbe Stunde garen, bis ein Holzspieß sauber bleibt, der in die Masse gesteckt wird. Abkühlen lassen und vor dem Servieren stürzen und genießen.

Guten Appetit!