



Teeflammerie mit Mango

Zutaten für 6-8 Personen

½ l Milch
3 EL Tee Meßmer Darjeeling
75 g Zucker
5 Nelken
1 Stück Zimt
1 Päckchen Puddingpulver Sahnegeschmack
4 Blatt weiße Gelatine
2 Mangos
250 ml Maracujafruchtsaft
Zitronenmelisse



Foto: Meßmer
Download: www.OTG.de
Wir machen mehr aus Tee/
Rezepte/Desserts

Zubereitung:

Von der Milch 3 EL abnehmen, den Rest mit den Meßmer Darjeeling Teeblättern, Zucker, Nelken und Zimt zum Kochen bringen. Die Teemischung 5 Minuten ziehen lassen und dann durchsieben. Übrige Milch mit Puddingpulver verrühren. Tee-Milch erneut aufkochen und das Puddingpulver einrühren. Nochmals aufkochen.

Kastenform (ca. 0,75 l Inhalt) mit kaltem Wasser ausspülen, seitlich schräg stellen und die Flammeriemasse einfüllen. Erkalten lassen.

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Mango schälen, Fruchtfleisch vom Kern schneiden. Einige Fruchtstücke beiseite legen, den Rest mit dem Pürierstab bearbeiten. Mangopüree und Maracujasaft verrühren. Gelatine tropfnass bei geringer Hitze auflösen und mit der Fruchtmischung vermengen. Mischung auf den erkalten Flammerie füllen und mindestens 4 Stunden kalt stellen. Teeflammerie stürzen, in Scheiben schneiden und mit den übrigen Mangospalten und Zitronenmelisse servieren.

Pro Portion:

Ca. 140 Kalorien / 580 Joule

Abdruck honorarfrei bei Berücksichtigung unserer Foto- bzw. Rezepthinweise. –
Bei Veröffentlichung bitten wir um Zusendung von zwei Belegexemplaren.

Pressekontakt:

PR

Ostfriesische Tee Gesellschaft
GmbH & Co. KG
Am Bauhof 13 - 15
21218 Seevetal

Tel.: +49 4105/504-0
Fax: +49 4105/624-0
E-Mail: pr@LSH-AG.de
www.OTG.de