



Elvea, festa all'italiana

Tomaten-Mango Parfait



ingredienten voor 6 Persone

1	mango
2 dl de	panna
1	limoen
1 dl de	jenever
400 g di	ELVEA Polpa di pomodoro
250 g di	mascarpone
3	tuorlo d'uovo
150 g di	zucchero

Preparazione

- Sbuccia il mango e tagliane la polpa a cubetti.
- Grattugia la scorza verde del lime e spremine il succo.
- Monta la panna.
- Sciogli metà dello zucchero nel distillato di ginepro con il succo di lime e porta a ebollizione.
- Aggiungi i $\frac{3}{4}$ dei cubetti di mango, lascia in infusione per 5 minuti a fuoco lento, poi mescola il tutto con la Polpa.
- Sbatti a schiuma a bagnomaria i tuorli con il resto dello zucchero e aggiungili al composto a base di pomodoro.
- Aggiungi successivamente il mascarpone e la panna e mescolavi con cautela i rimanenti cubetti di mango e la scorza di lime.
- Versa in una tortiera rivestita di carta stagnola e metti in freezer coperto per almeno 5 ore.

