



## Mango Mochi



### Zutaten:

150 g Klebreismehl  
1 Limette  
50 g Mango-Marmelade  
500 g Mangopüree  
360 ml Schlagsahne  
zum Bestreuen Speisestärke  
120 ml Vollmilch (3,5%)  
300 Wasser  
275 g Zucker



Glasslock  
Frischhaltebehälter  
ofengeeignet rechteckig,  
3er-Set (480ml, 970ml u.  
1730ml)



KitchenAid Schneebesens  
aus Edelstahl und  
Aluminium



KitchenAid  
Küchenmaschine  
ARTISAN 175PS in  
weiß, 4,8 L



Lacor Kuchen-/  
Ausstechform, rund



Zassenhaus Servierbrett  
aus Mangoholz



GEFU Eisportionierer  
PALLINA



Mepal Multischüssel  
cirqula rechteckig 1000  
ml - nordic green

1

Die Sahne, die Milch, das Mangopüree, 50 g Zucker und Limettensaft in die Schüssel der Küchenmaschine geben. Den Schneebesen aufsetzen und alles ca. 2 Minuten lang auf Geschwindigkeitsstufe 4 mischen.

2

Die Grundmasse für die Eiscreme in einen luftdichten Behälter geben und über Nacht im Kühlschrank kühlen.

3

Die KitchenAid Gefrierschüssel und den Rührarm an der Küchenmaschine anbringen. Die Küchenmaschine auf „Rühren“ einstellen und die kalte Eismengrundmasse in die Schüssel geben, während die Küchenmaschine läuft. Eismischung 20 Minuten lang verrühren lassen.

4

Die Eiscreme erneut in einen luftdichten Behälter geben und mindestens 4 Stunden lang im Tiefkühlschrank frieren.

5

Wenn das Eis sehr fest ist, einen kleinen Eislöffel verwenden, um winzige Eiskugeln zu formen. Diese erneut 1 Stunde lang einfrieren, oder bis die Bälle vollständig ausgehärtet sind.

6

Reismehl, Wasser, den übrigen Zucker und Mangomarmelade in eine mikrowellengeeignete Schüssel geben. Kurz vermischen, abdecken und für 1 Minute bei 600 W in der Mikrowelle erwärmen - anschließend verrühren.

7

Schritt 6 insgesamt 5 Mal wiederholen, bis ein klebrig-fester Teig entstanden ist.

8

Den Teig auf eine mit Speisestärke bemehlte Fläche geben und ausrollen, bis er etwa 3 mm dick ist. Mit einer Ausstechform Kreise ausstechen.

9

Die kleinen Eiscremebällchen mit den Mochiteigkreisen umwickeln. Sofort genießen oder vor dem Essen in den Eisschrank stellen.

Vorsicht - der Klebreis macht seinem Namen alle Ehre! Gut kauen, damit das Mochi nicht im Hals stecken bleibt.