



*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.

