

Mango Cake „Tropic Twist“



Saftiger Mango Cake trifft auf einen aromatischen Mango-Maracuja-Salat. Feines Basilikumpesto und knackige Pistazien sorgen für ein frisches, würziges Finish mit grünem Akzent.

- Mango Cake (39000118)

Für den Mango-Maracuja-Salat:

- 1 reife Mango, in ca. ½ cm kleine Würfel geschnitten
- Maracujakerne
- Optional: 1 TL Maracujasirup oder Zucker zum Abschmecken

Für das Basilikumpesto:

- 1 Handvoll frische Basilikumblätter
- 1–2 EL enthäutete Mandelkerne
- 1 TL Zucker oder Honig
- Abrieb einer halben Bio-Limette
- 2–3 EL kaltgepresstes Traubenkernöl

Für die Garnitur:

- 1 TL feingehackte Pistazienkerne
- 1 frisches Basilikumblatt

Step 1

Mango-Maracuja-Salat: Mango-Würfel und Maracujakerne in einer Schüssel vermengen. Je nach Säuregrad mit etwas Maracujasirup oder Zucker abschmecken. Kurz ziehen lassen. Dann mittig oder seitlich auf dem Teller anrichten.



Step 2

Ein Stück Mango Cake auf den Teller setzen.



Step 3

Basilikumpesto zubereiten: Basilikum, Mandeln, Zucker/Honig, Limettenabrieb und Traubenkernöl in einem Mixer oder mit dem Pürierstab fein pürieren. Das Basilikumpesto tropfenweise auf dem Teller verteilen – gern auch über den Kuchen geben.



Step 4

Mit gehackten Pistazien bestreuen und wenn gewünscht ein frisches Basilikumblatt als grünes Highlight auflegen.

