Mangomousse mit Kokos Twist

Mit dem Rezept für Mangomousse mit Kokos Twist lässt sich ein einfaches Dessert zaubern, das super schmeckt und toll aussieht.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 5 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,5 h



Zutaten

50 g	Kokosraspeln
2 EL	Zucker
1 Stk.	Eiweiß
3 Stk.	Mangos
1 Stk.	Passionsfrucht
1 Stk.	Zitrone (den Saft davon)
2 Blätter	Gelatine
150 ml	Schlagobers
2 Stk.	Eiweiß
80 g	Zucker
Nach Belieben	Granantapfelkerne (zum Dekorieren)
Nach Belieben	Kokosraspeln (zum Dekorieren)

Zubereitung

1. Für das Mangomousse mit Kokos Twist als erstes Kokosraspeln und Zucker in einer Schüssel verrühren. Dann Ei trennen und das Eiweiß in eine Schüssel geben. Das Eiweiß nun mit einem Schneebesen schlagen, bis es steif wird.

2. Den Rand jedes Dessertglases nun zuerst in das Eiweiß und anschließend in die Kokoszuckermischung tauchen. Beiseitestellen und trocknen lassen.

3. In der Zwischenzeit die Mango schälen und das Fruchtfleisch in einen Mixer geben. Nun das Innere der Passionsfrucht zugeben. Als nächstes Zitrone auspressen und den Saft in den Mixer gießen. Dann alles für einige Zeit mixen, bis alles gut verbunden ist. Die Masse nun durch ein Sieb gießen, um alle Kerne zu entfernen.

4. Danach Gelatineblätter für etwa fünf Minuten in kaltem Wasser einweichen. Dann die Mangomasse in einem Topf erhitzen, bis sie fast kocht. Anschließend die Gelatineblätter zugeben und verrühren, bis sich eine glatte Masse ergibt. Vom Herd nehmen und beiseitestellen.

5. Nun Ei trennen und Eiweiß in eine Schüssel geben und mit einem Handrührgerät steif schlagen. Dann Zucker zugeben und weiterschlagen, bis die Mischung steif ist.

6. Die Eiweißmischung nun vorsichtig unter die Mangomasse heben. Anschließend in die Dessertgläser füllen. Zuletzt Granatapfel teilen und Kerne herauspulen. Die Kerne dann über die Dessertgläser auf die Masse streuen. Das Dessert nun nochmals in den Kühlschrank für einige Zeit kaltstellen, dann servieren.

Tipp

Das Mangomousse mit Kokos Twist schmeckt auch sehr gut, wenn dunkle oder helle Schokolade darüber gesprenkelt wird. Frische Früchte wie Himbeeren zur Dekoration verleihen dem Dessert ein besonders schönes frisches Aussehen.