Mangomousse

Das cremig, fruchtige Mangomousse ist ein herrliches Dessert Rezept. Ein süßer Genuss der auf der Zunge zergeht.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Gesamtzeit: 25 min

Zutaten

1 Stk.	Mango (reife)
150 g	Mascarino
125 g	Joghurt (3,5 % F.i.T.)
1 Stk.	Vanilleschote
2 Blätter	Blattgelatine
40 g	Rohrzucker
0.5 Stk.	Limetten
125 g	Schlagobers
4 Stk.	Hohlhippen

Zubereitung

1. Zuerst für das **Mangomousse** die Gläser im Kühlschrank kalt stellen.

2. Die vollreife Mango schälen, würfeln und mit einem Mixstab grob pürieren.

3. Limette auspressen, Vanilleschote aufritzen und das Mark entfernen, Gelatine in Wasser einweichen.

4. Mascarino mit Zucker schaumig rühren, Joghurt, Vanillemark und Limettensaft hinzugeben, Gelatine einrühren.

5. Schlagobers steifen schlagen und unter die Creme heben.

6. Das fertige Mousse in Dessert Gläser füllen und den Mango-Fruchtspiegel darauf setzen. Das Dessert mit Hippen dekorieren.

Tipp

Das Mangomousse Dessert noch zusätzlich mit Physalis Früchte garnieren.