Mangosauce mit Eierlikör-Zitronen-Mousse

So fruchtig und so lecker! Dieses Rezept für Mangosauce mit Eierlikör-Zitronen-Mousse sollte man sich auf keinen Fall entgehen lassen!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,3 h

Zutaten

Eierlikör Zitronen Mousse

100 g	Weiße Schokolade
40 ml	Eierlikör
50 g	Créme frâiche
1 Stk.	Vanilleschote (das Mark davon)
0.5 Stk.	Schale einer Zitrone (unbehandelt)
200 ml	Schlagobers
1 TL	Frischen Zitronensaft
2 EL	Zucker

Mangosauce

1 Stk.	Mango (reif)

	4 EL Eierlikör

Zubereitung

1. Für die Mangosauce mit Eierlikör-Zitronen-Mousse die weiße Schokolade grob hacken und über einem Wasserbad schmelzen lassen. Vom Herd nehmen und mit Crème fraîche, Zitronenschale, Vanillemark und Eierlikör verrühren. Abkühlen lassen, bis die Mousse Zimmertemperatur erreicht hat.

2. In der Zwischenzeit die Mangosauce zubereiten. Dazu die Mango schälen und das Fruchtfleisch in Stücke schneiden. Zusammen mit Eierlikör in den Mixer geben und cremig fein pürieren.

3. Schlagobers mit Zucker und Zitronensaft in eine Schüssel geben und steif schlagen. Vorsichtig unter die Eierlikör-Zitronen-Mousse heben. Die Mousse abwechselnd mit der Mangosauce in Dessertgläser füllen und bis zum Servieren ca. 1 Stunde kalt stellen.

Tipp

Die Mangosauce mit Eierlikör-Zitronen-Mousse mit gehackten Pistazien und/oder etwas Schokolade garnieren.