



# FrISChe Mango`s mit Schokoladen - und Vanillemousse im Kelch

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 8
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 30m
- **Fertig in** 50m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '50', 'cook_time' : '30m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '8', 'yield' : '' });
```

Mein „caribisches“ Schichtdessert“

## Zutaten

- Für das Schokoladenmousse:
  - 150 g Schlagsahne
  - 2 Eigelbe
  - 30 g Zucker
  - 2 cl Rum
  - 90 g dunkle Kuvertüre oder Schokolade
- Für das Vanillemousse:
  - 3 Eigelbe
  - 100 g Zucker
  - 1/4 l Milch
  - 1/4 l Sahne
  - 1 frische Vanillestange
  - 6 g Gelatine, à 1,3g
  - 1 frische vollreife Mango
  - Abrieb und Saft von je einer 1/2 Zitrone und einer 1/2 Orange
  - 2 cl Grand Marnier
  - Einige Pistazien, etwas Zitronenmelisse für die Garnitur

## Zubereitungsart

### Schritt1

Herstellung in folgenden Schritten:

## **Schritt2**

Die Schokoladenmousse:

## **Schritt3**

Die Schokolade mit dem Rum schmelzen. (Wasserbad o. Mikrowelle, kleine Stufe)

## **Schritt4**

Die Eigelb und Zucker heiß aufschlagen, Eigelbe gut garen lassen

## **Schritt5**

und mit der geschmolzenen Schokolade mischen.

## **Schritt6**

Die vorher in kaltem Wasser 5 min. eingeweichte und gut ausgedrückte Gelatine erhitzen, dazu geben.

## **Schritt7**

Die steif geschlagene Sahne in zwei Schritten unterheben, kalt stellen, anziehen lassen. In einen Spritzbeutel geben.

## **Schritt8**

Die Vanillemousse:

## **Schritt9**

Die frische Vanillestange in der Länge aufschneiden und das Innenleben, die kl. schwarzen Körner, vorsichtig herauskratzen.

## **Schritt10**

Die Eigelbe, den Zucker und das Vanillemark auf einem Wasserbad unter ständigem Rühren heiß aufschlagen, bis eine volumige Masse entstanden ist

## **Schritt11**

(Gut auf dem Boden und an den Seiten rühren, es darf sich nichts verfestigen, immer wieder vom Wasserbad nehmen, wenn es zu heiß wird) Die erhitzte Milch dazu geben und Alles zur „Rose“ bringen.

## **Schritt12**

(Zur „Rose“ bringen heißt: Noch mal auf die heiße Platte stellen und unter ständigem Rühren ohne zu Kochen zur "Dickflüssigkeit" bringen)

## **Schritt13**

Die vorher in kaltem Wasser eingeweichte Gelatine dazugeben, anziehen lassen.

#### **Schritt14**

Die geschlagene Sahne in zwei Schritten locker unterheben, erkalten, anziehen lassen und in einen Spritzbeutel geben.

#### **Schritt15**

Die Mangos:

#### **Schritt16**

Die Mangos schälen und vom Kern schneiden. In 1 cm große Würfel schneiden, mit etwas Zitronensaft und dem Orangenlikör marinieren.

#### **Schritt17**

Anrichtevorschlag:

#### **Schritt18**

In geeignete, dekorative Gläser zunächst eine Schicht Schokoladenmousse spritzen, dann folgen eine Schicht von dem Mangokompott und eine Schicht Vanillecrème.

#### **Schritt19**

Si ist nunmehr mein bunter, leckerer "karibischer" Becher entstanden. Zur Garnitur einigen gehackte Pistazien oder ein wenig Zitronenmelisse.

**Rezeptart:** Cremes / Mousse **Tags:** karibisch, kelch, mango, mousse, schokolade

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/frische-mangos-mit-schokoladen-und-vanillemousse-im-kelch/>