

Luftige Mangomousse

Für 4 Portionen

- 1 kleine Mango, etwa 300 g
- 50 ml brauner Rum
- 3 TL Limettensaft
- 5 Blatt weiße Gelatine, kalt eingeweicht
- 150 g Sahne, mit 30 g Zucker steif geschlagen

Außerdem:

- 1 kleine Mango für die Garnitur
- 1 TL Vanillezucker
- 1 EL Kokoslikör
- 2 EL Granatapfelkerne
- 30 g Kokoschips

**Unsere AIDA Rezepte der
Woche finden Sie
unter www.aida.de/rezepttipp**



(1) Die Mango schälen, das Fruchtfleisch vom Stein ablösen und würfeln. Den Rum erhitzen, Mangowürfel und Limettensaft zufügen und alles 2 Minuten bei geringer Hitze dünsten.

(2) Die Mischung heiß in einen Mixer geben, die gut ausgedrückte Gelatine zufügen, alles kurz pürieren, in eine Schüssel füllen und auf Zimmertemperatur abkühlen lassen.

(3) Die Sahne unter das Mangopüree heben und alles vorsichtig mischen. Die Mangomousse in gesäuberte Kokoshälften oder in Dessertschalen füllen und fest werden lassen.

(4) Die Mango für die Garnitur schälen und das Fruchtfleisch in Scheiben vom Stein lösen. Ein Viertel des Fruchtfleisches mit Vanillezucker und Kokoslikör pürieren. Ein weiteres Viertel klein würfeln und unter das Püree mischen. Das restliche Fruchtfleisch in dünne Spalten schneiden. Die Mousse mit den Mangospalten, dem Mangopüree, den Kokoschips sowie den Granatapfelkernen garnieren und servieren.

