

Carpaccio von frischen Mangos mit Schokoladenmousse

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Das tolle, bunte Frucht Carpaccio, da kann niemand widerstehen.

Zutaten

- 300g Schlagsahne
- 2 Eigelbe
- 30 g Zucker
- 2 cl Cognac
- 180 g dunkle Kuvertüre oder Schokolade
- (kann auch mit brauner oder weißer Schokolade hergestellt werden)
- 2 Blatt Gelatine
- 1 Zitrone
- 2 Cl Orangenlikör

Zubereitungsart

Schritt1

Schritt2

Die Schokoladenmousse:

Schritt3

Die Schokolade mit dem Cognac schmelzen.

Schritt4

(Im Wasserbad oder auch in der Mikrowelle, kleine Stufe)

Schritt5

Die Eigelbe und den Zucker heiß aufschlagen, bis sich die Masse vervielfältigt hat; die Eigelbe gut ausgaren.

Schritt6

Mit der geschmolzenen Schokolade mischen und die eingeweichte und wieder erhitzte Gelatine einlaufen lassen.

Schritt7

Gut verrühren und abkühlen lassen.

Schritt8

Die geschlagene Sahne in zwei Schritten unterheben, wenigstens

Schritt9

3 - 4 Stunden kalt stellen.

Schritt10

(Für Kalorienbewusste ersetze ich die geschlagene Sahne teilweise mit geschlagenem Eiweiß)

Schritt11

Das Mango Carpaccio:

Schritt12

Die Mango schälen und das Fleisch am Kern vorbei heraus schneiden.

Schritt13

In dünne Scheiben schneiden und großflächig, dicht an dicht auf einem gekühlten, dekorativen Dessertteller anrichten.

Schritt14

Mit Zitronensaft und etwas Zitronenabrieb und etwas Orangenlikör (Grand Marnier o.ä.) marinieren.

Schritt15

Gern gebe ich noch etwas geriebenen Ingwer oder frisch gemahlene Pfeffer darüber)

Schritt16

Anrichtevorschlag:

Schritt17

Mit einem heißen Esslöffel, (kurz in heißes Wasser tauchen) zwei schöne, glatte, softige Nocken ausstechen, anrichten und Alles mit einem Melisseblättchen dekorieren.

Rezeptart: Cremes / Mousse **Tags:** exotisch, weihnachtlich

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/carpaccio-von-frischen-mangos-mit-schokoladenmousse/>