



# Mango - Orangen Mousse auf glacierten Weinberg Pfirsichen

- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " });
```

Das tolle Sommerdessert, wer kann da schon widerstehen?

## Zutaten

- Für das Mango-Orangenmousse:
- Pürrèe einer vollreife Mango
- Saft und etwas Abrieb einer Zitrone
- Saft von zwei Orangen
- Abrieb von 1/2 Orange
- 200 ml Sekt
- 6 Blatt Gelatine, eingeweicht
- 60 g Zucker
- 3 Eigelbe
- 1 Becher geschlagene Sahne
- Für die glacierten Pfirsiche:
- 4 vollreife Weinbergpfirsiche
- 30 g Zucker
- 2 cl Cointreau oder Grand Marnier
- 30 g gehackte Pistazien
- Saft einer 1/2 Zitrone und 1 Orange

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Mousse:

### Schritt2

Die Gelatine in kaltem Wasser 4-5 min. einweichen.

### **Schritt3**

Die Eigelbe mit dem Zucker und dem Zitronen und Orangenabrieb versetzen.

### **Schritt4**

Auf einem heißen Wasserbad intensiv aufschlagen bis eine cremige Masse entstanden ist.

### **Schritt5**

Das Volumen sollte sich nahezu verdoppeln und die Eigelbe gut „ausgegart“ sein. Nur so können sie ihre Bindefähigkeit entwickeln.

### **Schritt6**

Abkühlen lassen und erst jetzt, nach und nach, den Sekt oder Champagner sowie den Zitrusfrucht Saft dazu geben.

### **Schritt7**

(So erhält man besser die feine, fruchtige Säure)

### **Schritt8**

Nunmehr die eingeweichte Gelatine gut ausdrücken ev. in der Mikrowelle kurz verflüssigen. Unter ständigem Rühren in die Masse einlaufen lassen.

### **Schritt9**

Etwas runterkühlen, kurz vor dem „Stocken“ des Ganzen, die geschlagene Sahne in zwei Schritten locker unterheben,

### **Schritt10**

2 - 3 Stunden kalt stellen.

### **Schritt11**

Die Weinbergpfirsiche:

### **Schritt12**

Die Pfirsiche zunächst für 1 - 2 min. in kochendes Wasser geben, sofort in kaltem Eiswasser runter kühlen ,abziehen. In nicht zu dünne Spalten schneiden.

### **Schritt13**

Den Zucker in einer stielpfanne hellbraun karamellisieren und mit Likör, dem Zitronen - und Orangensaft ablöschen.

### **Schritt14**

"Sirup ähnlich" reduzieren lassen und die Pfirsichspalten dazu geben, glacieren, abkühlen lassen.

### **Schritt15**

Anrichtevorschlag:

### **Schritt16**

Die glacierten Pfirsiche auf einem gekühlten, dekorativen Dessertteller „mittig“ anrichten und mit den leicht angerösteten Pistazien bestreuen.

### **Schritt17**

Die Orangen-Mango Mousse als Nocken, mit einem, in heißem Wasser angewärmten EL ausstechen, dazu setzen, sofort servieren.

**Rezeptart:** Cremes / Mousse **Tags:** sommerlich leicht und frisch

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/mango-orangen-mousse-auf-glacierten-weinberg-pfirsichen/>