



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/>