

Weißes Cafè Mousse auf Mangomark

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Der köstliche, sommerliche Genuß, einfach und schnell beschrieben

Zutaten

- Für das weiße Cafè- Mousse:
 - 4 Eigelbe
 - 125 g Zucker
 - 1/8 l Milch
 - 3/8 l Sahne
 - 1 Vanillestange,
 - 8 g Gelatine
 - 1/4 l doppelter Mocca oder entsprechend Pulverkaffee
 - Falls zur Hand etwas Mocalikör (als Geschmacksverstärker)
 - 2 Cl Cognac / Weinbrand
 - 1 Prise Salz
- Für das Mangomark:
 - 1 große vollreife Mango
 - 1 El Zitronensaft
 - Etwas Zitronenabrieb
 - 2 Cl Grand Marnier
 - Etwas Zucker nach Geschmack und Reifegrad
 - Etwas Sahnesteif

Zubereitungsart

Schritt1

Herstellung der Cafè-Mousse:

Schritt2

Die Eigelb, das Vanillemark und den Zucker heiß auf einem Wasserbad aufschlagen. Die kochende Milch darüber geben, in der die Vanilleschote "ausgezogen hat.

Schritt3

Zur „Rose bringen " und den heißen Mocca und Moccalikör sowie die eingeweichte Gelatine dazu geben, glatt verrühren.

Schritt4

Erkalten lassen und die geschlagene Sahne in zwei Schritten vorsichtig darunter heben In Förmchen (Oder Schüsseln) füllen, kalt stellen.

Schritt5

Das Mangomark.

Schritt6

Das Fleisch der vollreifen Mangos wird mit etwas Zitronensaft und Abrieb, Zucker nach Geschmack pürieren, mit einwenig „Sahnesteif“ stabilisieren.

Schritt7

Anrichtevorschlag:

Schritt8

Die Dessertteller mit dem Mangomark ausspiegeln, die gestürzten Förmchen oder Nocken dekorativ placieren. (Mit einem heißen Esslöffel ausgestochen)

Schritt9

Mir einigen Mangospalten, frischen Erdbeeren, Himbeeren oder frische Kiwis und etwas Zitronenmelisse garnieren.

Rezeptart: Cremes / Mousse **Tags:** einfach, fruchtig, hausgemacht, köstlich, mousse

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/weisses-cafe-mousse-auf-mangomark/>