



# 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/>