

Mangomousse

Zutaten:

1 Mango (etwa 400 g)
1 Stückchen Ingwer (etwa 10 g)
200 g Schlagsahne
2 Eiweiß
20 g Fertiggelatine / Sofortgelatine
2 EL brauner Zucker



Zubereitung:

- Die Mango schälen und das Fruchtfleisch vom Kern lösen.
- Ingwer schälen und sehr fein hacken.
- Mangostücke mit dem Ingwer und 10 g Gelatinepulver pürieren.
- Die Eier trennen.
- Eiweiß mit dem Zucker steif schlagen.
- Sahne mit Restgelatine ebenfalls steif schlagen.
- Steife Sahne unter das Mangopüree heben.
- Den Eischnee vorsichtig unterheben.
- Creme in Schälchen füllen und mindestens zwei Stunden kalt stellen.
- Vor dem Servieren mit Obststückchen garnieren.