

Mango - Mousse 2

Zutaten für: 1 Rezept

1		Reife Mango(s)
100	Gramm	Quark
125	Gramm	Zucker
1	Pack.	Vanillezucker
2	Blätter	Gelatine
200	Gramm	Schlagsahne
150	Gramm	Zucker
150	Gramm	Walnüsse
200	Gramm	Eis (Walnusseis)
		Zitronenmelisse

Anleitung:

Mango schälen, Fruchtfleisch vom Kern lösen und pürieren. Quark, Zucker und Vanillezucker untermischen. Gelatine im kalten Wasserbad lösen, vorsichtig ausdrücken und unter die Masse mischen. Sahne steif schlagen und vorsichtig untermischen. In eine flache Schale füllen und 1 Stunde im Kühlschrank fest werden lassen. Zucker in einer beschichteten Pfanne zu Karamell erhitzen, die Walnusskerne darin wälzen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Mit einem Löffel aus der Mango-Mousse Nocken ausstechen, auf einem Teller mit Walnußeis und Nüssen anrichten und mit Zitronenmelisse dekorieren.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten