

Schokoladen - Mousse - Weis mit Pralin und Mangosauce

Zutaten für: 4 Portionen

PRALINMASSE

80	Gramm	Mandeln
80	Gramm	Zucker

MOUSSE

200	Gramm	Weisse Schokolade
150	ml	Milch
2		Eier
180	ml	Rahm
30	Gramm	Zucker

MANGOSAUCE

3		Sehr reife Mangos
30	Gramm	Zucker
50	ml	Wasser

ZUM GARNIEREN

200	Gramm	Himbeere; tiefgekuehlt
20	Gramm	Haselnuesse; gehackt

Anleitung:

Pralinmasse: die Mandeln nicht zu fein hacken. Den Zucker hellbraun karamelisieren, die gehackten Mandeln begeben und gut mischen. Die flüssige Masse auf ein kalt ausgespültes Blech gießen, erstarren lassen und dann grob hacken.

Mousse: Schokolade in Stücke brechen, mit der Milch in eine kleine Schüssel geben und im Wasserbad schmelzen lassen. Eier trennen, Eigelbe zur Schokolade-Milch-Mischung geben und - immer noch im Wasserbad) schaumig rühren. Dann abkühlen lassen. Den Rahm steif schlagen, unter die Masse ziehen. Eiweiß zu Schnee schlagen und dabei langsam den Zucker beimischen. Den Eischnee abwechselnd mit dem Pralin unter die Masse ziehen. In eine Schüssel geben und im Kühlschrank 3 bis 4 Stunden fest werden lassen. Die Himbeere etwa 1 Stunde vor dem Servieren auftauen lassen. Mangosauce: Mangos schälen, Fruchtfleisch vom Kern lösen, zusammen mit Wasser und Zucker in ein hohes Gefäß geben und pürieren.

Anrichten: die Mangosauce auf Dessertteller verteilen. Von der Mousse mit einem Löffel Bällchen abstechen und diese auf die Sauce geben. Mit Himbeeren und gehackten Haselnüssen garnieren.