

• Mangomousse

Zutaten:

150 g getrocknete Mangos
3 dl heißes Wasser
300 g Bio-Vollmilchquark
1,8 dl Rahm/süße Sahne
1 Prise Ingwerpulver
Pfefferminze für die Garnitur
Schlagrahm/-sahne für die Garnitur

Zubereitung:

Die Mangos mit dem heißen Wasser übergießen, 5 Stunden oder am besten über Nacht einweichen. Die Früchte klein schneiden, zusammen mit dem Quark fein pürieren. Den Rahm steif schlagen und unterziehen, nach Belieben mit wenig Ingwer abschmecken. Die Mousse einige Stunden kühl stellen.

Die Mousse mit einem Esslöffel portionieren, d. h. Klößchen abstechen, auf Tellern anrichten. Mit Schlagrahm und Pfefferminze garnieren. Nach Belieben mit Grand Marnier beträufeln.