HOFFENTLICH SCHMECKTS

www.hoffentlich-schmeckts.de

Thadeusz-Tropical

Weiße Schokoladen-Mousse mit Kokos trifft auf fruchtig-frisches Mango-Püree. Ein köstliches Dessert - erfunden von Katharina te Uhle, damit Jörg Thadeusz seinen Gästen nicht immer nur das (ebenfalls sehr köstliche) Spaghettieis-Dessert serviert.

Vorbereitung 40 Min. · Gesamtzeit 40 Min. · 8 Portionen

Zutaten

200 g weiße Schokolade

200 g Kokosjoghurt

1 Vanilleschote oder 1 EL Vanillepaste

400 ml Schlagsahne

400 g TK-Mangos (frische Mangos gehen natürlich auch)

1 TL Zitronensaft

Kokoschips für die Deko

Zubereitung

1. Ihr beginnt mit der Schokoladen-Mousse. Gebt 200 g weiße Schokolade in eine Schüssel und schmelzt sie langsam über einem Wasserbad. Dann stellt ihr sie erstmal beiseite und lasst sie ein wenig abkühlen.
2. In der Zwischenzeit schlagt ihr 400 ml Sahne steif.
3. Kratzt das Mark aus der Vanilleschote oder nehmt 1 EL Vanillepaste und rührt die Vanille mit dem Schneebesen in die geschmolzene Schokolade ein. Gebt 200 g Kokosjoghurt dazu und rührt ihn ebenfalls gut unter. Dann nehmt ihr ungefähr ein Drittel der geschlagenen Sahne, gebt sie zur Schoko-Masse und verrührt das Ganze zu einer glatten Creme. Zum Schluss habt ihr den Rest der Sahne vorsichtig unter. Stellt die Schokoladen-Mousse jetzt für mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank.
4. Dann kümmert ihr euch um das Mango-Püree. Gebt 1 TL Zitronensaft zu den aufgetauten Mangos und püriert alles mit dem Pürierstab zu einem feien Püree. Das stellt ihr dann auch erstmal in den Kühlschrank.
5. Nehmt 8 kleine Weck-Gläser und schichtet abwechselnd die Schokoladen-Mousse und das Mango-Püree aufeinander. Beginnt mit der Schokoladen-Mousse. Am Ende sollten es 4 Schichten sein. Das leuchtend gelbe Mango-Püree sollte den Abschluss bilden.
6. Kurz vor dem Servieren gebt ihr ein paar knusprige Kokoschips auf das Dessert. Und wenn ihr es ganz besonders tropisch wollt, steckt ihr ein buntes Papierschirmchen als Deko mit rein.