Ein Bild, das Milchprodukte, Nachspeise, Essen, Verrine enthält.

Automatisch generierte Beschreibung

**Mango-Mousse mit Kokosmakronen**

* **6.75 Blatt Gelatine**  9 Personen
* **5,75 dl Vollrahm**
* **2 grosse Mango**
* **3,2 dl Kondensmilch**
* **ca. 340 g Kokosmakronen**
* **4.5 EL gehackte Pistazien zum Bestreuen**
* **4.5 EL Granatapfelkerne zum Bestreuen**

**Gelatine in reichlich kaltem Wasser einweichen.**

**Inzwischen Rahm steif schlagen. Mango schälen, Fruchtfleisch vom Stein schneiden. 6.5 EL Kondensmilch in einer kleinen Pfanne beiseitestellen.**

**Restliche Kondensmilch mit der Mango fein pürieren.**

**Gelatine tropfnass zur Kondensmilch in die Pfanne geben und bei kleiner Hitze unter Rühren auflösen. Zur Mango-Masse geben und mixen. Rahm unterheben. Im Kühlschrank zugedeckt mindestens 1 Stunde kühl stellen.**

**Kurz vor dem Servieren Makronen in kleine Stücke brechen. Mousse vorsichtig einmal umrühren. Zusammen mit den Makronen in Gläsern anrichten. Mit Pistazien und Granatapfelkernen bestreuen.**

Tipp: Die Mousse kann bereits am Vortag zubereitet werden. Vor dem Anrichten vorsichtig umrühren.

LF 18.12.24, ma