



Glasdessert Schokoladenmousse mit Orangen-Mango Ragout

Je nach Größe des Dessertglases ergibt das Rezept 10 Gläser

Zutaten Schokoladenmousse:

100g Vollei
80g Erythrit
4g Blattgelatine
200g Zartbitter Schokolade 70% zuckerfrei (z.B. von keato)
400g Sahne

Herstellung:

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen und die Schokolade im Wasserbad schmelzen. Danach die Sahne steif schlagen.

Das Vollei in der Küchenmaschine mit dem Erythrit cremig schlagen. Nun die Gelatine ausdrücken, in der Mikrowelle oder im Wasserbad schmelzen und zügig unter die geschmolzene Schokolade rühren.

Die Schokoladenmischung mit einem Schneebesen nach und nach in die Eimasse rühren. Ein Drittel der geschlagenen Sahne flott unterheben. Zum Schluss die restliche Sahne melieren.

Zutaten Mango Ragout:

130g frisch gepresster Orangensaft
1 Stk. Mango
2 Teelöffel Maisstärke
10g Erythrit (nach Bedarf)

Herstellung:

100g Orangensaft aufkochen. Den restlichen Orangensaft mit 2 Teelöffeln Maisstärke verrühren. Die Mango schälen und in kleine Würfel schneiden.

Den Orangensaft mit der angerührten Stärke abbinden. Die Mangowürfel unterrühren und alles kurz kühl stellen. Das Glasdessert abwechselnd mit Ragout und Mousse schichten und mit frischen Früchten dekorieren.