



## Mango-Dessert im Stil von Cedric Grolet

Für ca. 6 Mango-Silikonformen (inkl. ca. 3,2 cm Durchmesser Fruchtkern-Inlays)

### Zutaten Fruchtkern:

1,5 Blatt Gelatine  
2 Passionsfrüchte  
30g Mangopüree  
2 EL Zucker (bzw. nach Bedarf)  
Etwas Zitronensaft  
25 ml Maracuja- oder Passionsssaft  
60 g Mangopüree  
100 g Mango, in kleine Würfel geschnitten

### Zubereitung:

Gelatine in kaltem Wasser ca. 5-10 Minuten einweichen  
In einem Topf: Passionsfruchtfleisch, Mangopüree, Zucker, Zitronensaft und Maracujasaft leicht erwärmen, aber nicht kochen.  
Topf vom Herd nehmen.  
Eingeweichte Gelatine ausdrücken und gut im Topf auflösen.  
Restliches Püree sowie die gewürfelten Mangos zur Masse geben.  
Die Fruchtmasse gleichmäßig in die Silikonformen für die Fruchtkerne abfüllen.

### Zutaten Mango-Mousse:

2 Blatt Gelatine  
200 g Sahne, halbsteif geschlagen  
100 g Mangopüree  
Puderzucker nach Bedarf (ca 4 EL)  
50 ml Maracujasaft  
100 g weiteres Mangopüree

### Zubereitung

Gelatine in kaltem Wasser 5-10 Minuten einweichen.  
100 g Mangopüree mit dem Zucker in einem kleinen Topf leicht erwärmen (nicht kochen).  
Vom Herd nehmen und eingeweichte Gelatine darin auflösen.  
Restliches Püree (100g) und Maracujasaft einrühren und die Masse abkühlen lassen auf unter 30 Grad  
Die halbsteif geschlagene Sahne vorsichtig unterheben, um das Volumen zu erhalten.  
Kalt stellen bis zur Weiterverwendung.

### **Fertigstellung Mousse & Kern:**

Die Mango-Silikonformen zur Hälfte mit Mango-Mousse füllen.

Den gefrorenen Fruchtkern möglichst mittig einsetzen.

Mit restlicher Mousse bis zum Rand auffüllen. Mit einer Palette oder Spatel glattstreichen.

Die gefüllten Formen erneut für mindestens 4-6 Stunden (optimal über Nacht) einfrieren.

Falls Mousse übrigbleibt, lässt sich diese hervorragend als Dessert servieren. Einfach in kleine Gläser/Schüssel füllen, kaltstellen und einfach pur auslöffeln.

### **Zutaten Schokoladenglasur / Überzug:**

200 g Kakaobutter

200 g weiße Schokolade

Fettlösliche Lebensmittelfarben oder Farbpuder in gelb, orange, rot und grün

### **Zubereitung:**

Kakaobutter und weiße Schokolade gemeinsam schmelzen (45-50 Grad – Wasserbad oder Mikrowelle in Intervallen)

Anschließend auf 30-32 Grad abkühlen lassen. (Gegebenenfalls für kurze Zeit in den Kühlschrank, jedoch immer wieder umrühren und Temperatur beobachten!)

Die gefrorenen Mangos aus den Silikonformen lösen.

Auf einen Spieß stecken und kurz in die Glasur tauchen. (Am besten in einer kleinen Schüssel, so lässt sich die Mango am besten eintauchen.)

Überschüssige Glasur vorsichtig abtropfen lassen.

Auf kleine Dessertsteller ablegen. (Nur um kurz die Glasur antrocknen lassen.)

Dann sofort mit einem trockenen Pinselschwamm vorsichtig die Farben auftupfen: Grundfarbe gelb, orange und Rot an Stellen für Reife und ein Hauch grün am „Stielansatz“ – je mehr Verlauf desto realistischer das Ergebnis.

Anschließend im Kühlschrank für ca. 2-3 Stunden auftauen lassen.

Für den Crunch Mango ca. 5 Minuten vor Verzerr aus dem Kühlschrank nehmen.

Kleiner Tipp: Falls sich dennoch Kondenswasser bildet beim Einfärben, einfach die Frucht kurz mit einem Küchentuch abwischen und dann tupfen.