Mango-Birnenmousse auf Chia-Kirschspiegel

Zutaten (für vier Personen)

200 g Mangopüree
200 g Birnenpüree
80 g Puderzucker
160 g Joghurt
½ EL Orangengranulat
1 Vanilleschote
15 g Agartine
130 ml geschlagene Sahne

200 ml Kirschsaft
50 g Chiasamen
150 ml Kirschsoße

Krokant:
2 EL gemischte gehackte Nüsse
1 EL brauner Zucker

4 Minzkrönchen

Zubereitung (circa 25 Minuten)

Kirschsaft mit Chiasamen gut verrühren, Kirschsoße zufügen, quellen lassen, danach als Spiegel auf tiefen Teller gießen.
Mango- und Birnenpüree mit Orangengranulat in einer Schüssel gut vermengen. Puderzucker einrühren und Mark von einer Vanilleschote unterziehen. Joghurt einrühren, die im Wasserbad aufgelöste Agartine zugeben, geschlagene Sahne mit unterheben, abdecken und rund drei Stunden kaltstellen. Anschließend mit einem gewärmten Suppenlöffel Nocken abstechen und auf den vorbereiteten Spiegel setzen.
Gemischte Nüsse in braunem Zucker karamellisieren, auf ein Blech gießen, erkalten lassen. Krokantstücke brechen, rund um die Nocken streuen, mit Minzekrönchen garnieren.

Nährwerte pro Portion

457 kcal - 22 g Fett - 11 g Eiweiß - 59 g Kohlenhydrate - 5 BE
Dieses Gericht ist lacto-vegetarisch.