

Mango küsst Verpoorten: Cremige Mangosauce mit weißem Verpoorten-Vanille-Zitronen-Mousse

Zutaten

Mangosauce:

- 1 reife Mango
- 4 EI VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

Verpoorten-Vanille-Zitronen-Mousse:

- 100 g weiße Schokolade
- 40 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
- 50 g Creme fraiche
- Mark eine Vanilleschote
- Schale einer halben unbehandelten Zitrone
- 200 ml Schlagsahne
- 1 TI frischer Zitronensaft
- 2 EI Zucker



Zubereitung

Mangosauce:

Für die Mangosauce eine Mango schälen, in Stücke schneiden und mit dem VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör cremig pürieren.

Verpoorten-Vanille-Zitronen-Mousse:

Die weiße Schokolade in eine kleine Edelstahlschüssel geben und über dem mäßig heißen Wasserbad zum Schmelzen bringen. Die Schüssel von der Herdplatte nehmen und den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör, das Creme fraiche, die Zitronenschale und das Vanillemark mit dem Schneebesen einrühren und alles auf Raumtemperatur abkühlen lassen. Die Schlagsahne mit dem Zucker und dem Zitronensaft steif schlagen und unter das Schokoladengemisch rühren.

In Gläsern abwechselnd Mousse und Mangosauce schichten und für circa eine Stunde kalt stellen.

[Link zum Rezept: Mango küsst Verpoorten: Cremige Mangosauce mit weißem Verpoorten-Vanille-Zitronen-Mousse](#)