



Mango-Mousse

Zutaten

200 g pflanzliche Sahne-Alternative zum Aufschlagen (gut gekühlt)

350 g Mango-Püree (gut gekühlt)

1 Pack Agar Agar (Agartine, veganes Geliermittel)

1 Teelöffel Zitronensaft

frische Minze (optional zum Verziern)

Kochzeit: 15 min

Gesamtzeit: 15 min

Portionen: 4

Zubereitung

1.

Schlage die pflanzliche Sahne auf und stelle sie bis zur weiteren Verwendung in den Kühlschrank.

2.

Gib etwa die Hälfte des Mango Pürees in einen Topf und rühre das Agar Agar ein. Lasse das Püree aufkochen und unter ständigem Rühren etwa 2 Minuten köcheln.

3.

Gib das restliche Mango-Püree und den Zitronensaft hinzu und verrühre alles gut miteinander. Lass die Masse ein wenig abkühlen.

4.

Hebe die pflanzliche Sahne vorsichtig unter das Mango-Püree. Verteile die Mousse auf Dessert-Schälchen. Nur noch mit der Minze verzieren und gut gekühlt genießen.

Govinda Geheimtipp: Besonders schön sieht das Dessert aus, wenn du zwischen zwei Mango-Mousse-Schichten eine dünne Schicht Mango-Püree einbringst.