

Margarita-Mousse mit Mangosauce (mexikanisch)

Zutaten für 8 Personen:

Für die Mousse:

6 Blatt Gelatine
3 Stk. Limonen
150 g Zucker
4 EL Tequila (oder Cachaca)
5 Eier
4dl Schlagrahm



Für die Mangosauce:

1 frische Mango
1 Limonensaft
2 dl Orangensaft
3 EL Honig

Zubereitung:

Für die Mousse die Gelatine in kaltem Wasser einweichen.

Von den Limonen die Schale fein abreiben, dann Saft auspressen, das sollte etwa 1 dl ergeben.

Die Eier trennen.

Eiweiss und Schlagrahm getrennt steif schlagen.

Eigelb mit dem Zucker und der Limettenzeste schaumig aufschlagen, den Limettensaft und Tequila dazugeben und gut durchrühren.

Gelatine in warmen Wasser auflösen, ausdrücken und unter die Eigelbmasse geben und kalt stellen, bis die Masse etwas fest wird.

Das geschlagene Eiweiß und Schlagrahm unterheben.

Die Mousse in eine Schüssel füllen und mindestens 4 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen.

Für das Kompott die Mangos schälen und klein schneiden.

Honig und Saft dazugeben, in einem Topf auf die Hälfte einkochen lassen, pürieren und erkalten lassen.

Zum Servieren von der Mousse mit einem Löffel Nocken abstechen und auf Teller geben, mit Sauce umgießen.

Mit Limettenscheiben und exotischen Früchten dekorieren.