



ERNST SCHAßBERGER
ERNÄHRUNGSEXPERTE

Weißer Schokolade mit Mango, Passionsfrucht und Kokos-Crumble

Zutaten

Für die weiße Schokolade:

50 g weiße Schokolade, geschmolzen
50 g vegane Sahne (z.B. Reissahne), aufgeschlagen
Optional: etwas Vanille oder Tonkabohne zum Aromatisieren

Mango-Passionsfrucht-Topping:

1 reife Mango, in kleine Würfel geschnitten
Fruchtfleisch von 1-2 Passionsfrüchten
1 EL Ahornsirup
1/2 TL Vanilleextrakt

Kokos-Crumble:

1 EL Kokosflocken
1 EL Mandelgrieß
1 EL Mehl
1 EL Kokosöl
2 EL Ahornsirup

Zubereitung

Für die weiße Schokoladen-Mousse die vegane weiße Schokolade im Wasserbad schmelzen und etwas abkühlen lassen. Die vegane Sahne steif schlagen und vorsichtig unter die abgekühlte, aber noch flüssige Schokolade heben, bis eine gleichmäßige Mousse entsteht. Für den Kokos-Crumble die Kokosflocken in einer Pfanne ohne Fett anrösten, dann das Kokosöl hinzufügen und die restlichen Zutaten begeben. Alles ca. 2-3 Minuten rösten, anschließend in eine Schüssel geben und abkühlen lassen.

Für das Mango-Passionsfrucht-Topping die Mango in kleine Würfel schneiden und mit dem Passionsfruchtmark, Ahornsirup und Vanilleextrakt vermengen. Kurz ziehen lassen, damit sich die Aromen verbinden.

Anrichten die Schokoladenmousse in ein Glas füllen, dann etwas Mango-Passionsfrucht-Topping und Crumble darauf schichten. Diesen Vorgang einmal wiederholen. Zum Schluss mit frischer Minze oder Zitronenverbene garnieren.