

## Mangomousse med passionsfrukt

4 port.

**Ingredienser:**  
1 st vaniljstäng  
1 dl vatten  
2 dl strösocker  
2,5 st gelatinblad  
2 st mango, väl mogna  
2 dl vispgrädde  
3 msk citron, saften

**Serveras med**  
1 st mango, tärnad  
4-6 st passionsfrukter

**Gör så här:**  
Dela vaniljstäng på längden och skrapa ur fröna. Koka upp vatten med vaniljstäng, frön och strösocker i en kastrull, rör så att sockret smälter. Ta upp vaniljstäng, låt lagen svalna. Lägg gelatinbladen i blöt ca 5 min i kallt vatten. Skala mangon och skär loss fruktköttet. Mixa det med den avsvalnade sockerlagen. Vispa grädden. Krama ur gelatinbladen och smält dem försiktigt i citronsafte i en kastrull. Rör ner den i en tunn stråle i mangomixet. Fördela moussen i glas och låt stelna i kylan i minst 4 timmar. Dela passionsfrukten, gröp ur och blanda med tärnad mango. Servera mangomoussen toppad med frukten eller varva mousse och frukt. Avsluta med passionsfrukt.



## Mangomousse med passionsfrukt

4 port.

**Ingredienser:**  
1 st vaniljstäng  
1 dl vatten  
2 dl strösocker  
2,5 st gelatinblad  
2 st mango, väl mogna  
2 dl vispgrädde  
3 msk citron, saften

**Serveras med**  
1 st mango, tärnad  
4-6 st passionsfrukter

**Gör så här:**  
Dela vaniljstäng på längden och skrapa ur fröna. Koka upp vatten med vaniljstäng, frön och strösocker i en kastrull, rör så att sockret smälter. Ta upp vaniljstäng, låt lagen svalna. Lägg gelatinbladen i blöt ca 5 min i kallt vatten. Skala mangon och skär loss fruktköttet. Mixa det med den avsvalnade sockerlagen. Vispa grädden. Krama ur gelatinbladen och smält dem försiktigt i citronsafte i en kastrull. Rör ner den i en tunn stråle i mangomixet. Fördela moussen i glas och låt stelna i kylan i minst 4 timmar. Dela passionsfrukten, gröp ur och blanda med tärnad mango. Servera mangomoussen toppad med frukten eller varva mousse och frukt. Avsluta med passionsfrukt.



## Mangomousse med passionsfrukt

4 port.

**Ingredienser:**  
1 st vaniljstäng  
1 dl vatten  
2 dl strösocker  
2,5 st gelatinblad  
2 st mango, väl mogna  
2 dl vispgrädde  
3 msk citron, saften

**Serveras med**  
1 st mango, tärnad  
4-6 st passionsfrukter

**Gör så här:**  
Dela vaniljstäng på längden och skrapa ur fröna. Koka upp vatten med vaniljstäng, frön och strösocker i en kastrull, rör så att sockret smälter. Ta upp vaniljstäng, låt lagen svalna. Lägg gelatinbladen i blöt ca 5 min i kallt vatten. Skala mangon och skär loss fruktköttet. Mixa det med den avsvalnade sockerlagen. Vispa grädden. Krama ur gelatinbladen och smält dem försiktigt i citronsafte i en kastrull. Rör ner den i en tunn stråle i mangomixet. Fördela moussen i glas och låt stelna i kylan i minst 4 timmar. Dela passionsfrukten, gröp ur och blanda med tärnad mango. Servera mangomoussen toppad med frukten eller varva mousse och frukt. Avsluta med passionsfrukt.



## Mangomousse med passionsfrukt

4 port.

**Ingredienser:**  
1 st vaniljstäng  
1 dl vatten  
2 dl strösocker  
2,5 st gelatinblad  
2 st mango, väl mogna  
2 dl vispgrädde  
3 msk citron, saften

**Serveras med**  
1 st mango, tärnad  
4-6 st passionsfrukter

**Gör så här:**  
Dela vaniljstäng på längden och skrapa ur fröna. Koka upp vatten med vaniljstäng, frön och strösocker i en kastrull, rör så att sockret smälter. Ta upp vaniljstäng, låt lagen svalna. Lägg gelatinbladen i blöt ca 5 min i kallt vatten. Skala mangon och skär loss fruktköttet. Mixa det med den avsvalnade sockerlagen. Vispa grädden. Krama ur gelatinbladen och smält dem försiktigt i citronsafte i en kastrull. Rör ner den i en tunn stråle i mangomixet. Fördela moussen i glas och låt stelna i kylan i minst 4 timmar. Dela passionsfrukten, gröp ur och blanda med tärnad mango. Servera mangomoussen toppad med frukten eller varva mousse och frukt. Avsluta med passionsfrukt.

