

Mangomousse med passionsfrukt!



Läs mer och hitta recept
på www.hebe.se eller
scanna in QR-koden.



Mangomousse med passionsfrukt

4 port.

Ingredienser:

- 1 st vaniljstång
- 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 vaniljstången på längden och skrapa ur fröna. Koka upp vatten med vaniljstång, frön och strösocker i en kastrull, rör så att sockret smälter. Ta upp vaniljstången, 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 citronsaften 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.