

Schokoladenmousse

Himmlische Schokoladenmousse trifft exotisches Bananen-Passionsfrucht-Ragout: Diese köstliche Kombination aus cremiger, zartschmelzender Schokolade und der erfrischenden Fruchtigkeit von Banane und Passionsfrucht ist der perfekte Abschluss für ein besonderes Abendessen.

Serves: 2

Rezept herunterladen

Zutaten

- 100 g Bitterschokolade (mind. 70 % Kakaoanteil)
- 1/2 TL Kakaopulver
- 200 g Sahne
- 1 Banane
- 2 Passionsfrüchte
- 100 ml Passionsfruchtsaft
- 1 Pck. Vanillezucker
- 2 EL Creme Fraiche
- 2 EL Mangosauce

Zubereitung

Schritt 1

Für die Schokoladenmousse die Schokolade hacken, in eine Schüssel füllen, auf ein heißes Wasserbad setzen und behutsam schmelzen (alternativ in der Mikrowelle schmelzen). Kakaopulver unter die geschmolzene Schokolade rühren, vom Wasserbad nehmen und einige Minuten abkühlen lassen.

Schritt 2

Inzwischen für das Banane-Passionsfrucht-Ragout die Banane schälen und in Scheiben schneiden. Passionsfrüchte halbieren und mit einem Löffel das Fruchtfleisch samt den Kernen herauslösen. Passionsfruchtsaft und Vanillezucker in eine kleine Pfanne geben und aufkochen. Banane und Passionsfruchtfleisch hinzugeben und 3 Minuten sanft köcheln lassen. In eine Schale geben, abkühlen lassen und kaltstellen.

Schritt 3

Sahne steif schlagen und mit einem Schneebesen unter die Schokoladenmasse heben.

Schritt 4

Crème Fraîche auf den Teller geben, Mangosauce darauf spritzen und mit einem Stab ein Ornament zeichnen. Mit einem Löffel eine Nocke Schokomousse in die Mitte setzen.

Genussfreunde aufgepasst!

Mit diesen Produkten wird's besonders lecker



WOLL® Diamond Lite
3tlg. Bratpfannen-Set 20,
24 & 28cm, inkl. 2tlg.
Pfannenschutz
€ 179,99



WOLL® Diamond Lite
Topf-Set, 3tlg. Ø 20, 24 &
28cm jeweils mit Deckel
€ 259,99



KOCHBLUME®
Gewürzmöhlen inkl.
Auffangkappe 5
verstellbare Mahlgrade, 2
Stück
€ 39,99



EASIYO Joghurt
griech. Art Frucht
für 4kg sortenrei
€ 22,99
€ 23,95 - € 27,37