



MOUSSE AU CHOCOLAT MIT MANGOKOMPOTT

Zutaten Mousse:

4 Eier
250 g Schlagobers
40 g Zucker
200 g Zartbitterschokolade

Zutaten Kompott:

1 geschälte, in Stückchen geschnittene Mango
3 EL Zucker
Saft einer ½ Zitrone
120 ml Wasser oder Fruchtsaft
Prise Zimt
Prise Kardamom
Prise Vanille



Zubereitung Mousse:

- Eier trennen. Die Eigelbe und Eiweiße auf 2 Schüsseln aufteilen. Jeweils die Hälfte des Zuckers in jede der Schüsseln geben.
- Die Schokolade klein hacken und über dem Wasserbad schmelzen. Ich gebe die Schüssel mit der Schoko immer in eine 2. größere, welche ich mit heißem Wasser auffülle und alle 2 min umrühre.
- Schlagt die Eiweiße mit dem Zucker zu steifem Schnee. Mixt die Eigelbe mit dem Zucker cremig.
- Schlagobers ebenfalls steif schlagen.
- Gebt die geschmolzene Schokolade unter Rühren zur Eigelbmasse dazu. Danach rührt ihr zügig einen Teil vom Eischnee unter. Den Rest vom Eischnee und die geschlagene Sahne hebt ihr vorsichtig unter.
- Verteilt die Masse auf Dessertschalen- oder Gläser und stellt sie für mindestens 2 Stunden kühl.
- Dekorieren könnt ihr die Mousse mit frischen Früchten, Sahne und Schokosauce oder dem folgenden Kompott.

Zubereitung Kompott:

- In einen mittelgroßen Topf gebt ihr den Zucker und karamellisiert ihn kurz. Achtung, nicht zu lange. Sobald der Zucker flüssig ist, gebt ihr die Mangostückchen dazu, rührt um und fügt auch das Wasser hinzu.
- Auch wenn sich der Zucker beim Hinzufügen vom Wasser verhärtet, keine Panik! Schaltet die Hitze etwas runter und rührt einfach weiter und er schmilzt wieder.
- Kocht das Kompott bis es schön cremig ist und nicht mehr allzu flüssig, ca. 10 min lang auf kleiner Flamme.
- Dieses Kompott ist etwas dickflüssiger, weil es zum Mousse serviert wird. Wenn ihr euch ein klassisches Mangokompott wünscht, verwendet noch eine Mango und ca. 500 ml Wasser.



ČOKOLADNI MUS SA KOMPOTOM OD MANGA

Sastojci Mus:

4 jaja
250 g slatkog vrhnja
40 g šećera
200 g tamne čokolade

Sastojci kompot:

1 oguljeni i na komadiće izrezani mango
3 kašike šećera
sok od ½ limuna
120 ml vode ili voćnog soka
prstohvat cimeta
prstohvat kardamoma
prstohvat vanilije



Priprema mus:

- Jaja podijelite na žumanjke i bjelanke i rasporedite ih u 2 zdjele. U svaku zdjelu dodajte polovinu šećera.
- Čokoladu isjeckajte na male komadiće i otopite na pari. Zdjelu sa čokoladom stavite u još jednu veću koju napunite vrelom vodom i ostavite da stoji. Svake 2 min promiješajte.
- Bjelanke skupa sa šećerom istucite u čvrsti snijeg. Žumanjke skupa sa šećerom umutite kremasto.
- Slatko vrhnje istucite u šlag. Otopljenu čokoladu miješajući dodajte u smjesu od žumanjaka.
- Zatim brzo miješajući dodajte jedan dio snijega od bjelanaka. Preostali dio i šlag dodajte polako i ručno.
- Smjesu sipajte u desertne zdjelice ili čase i ostavite najmanje 2 sata u frižideru.
- Gotovi mus možete dekorisati svježim voćem, šlagom i otopljenom čokoladom ili kompotom od manga.

Priprema kompot:

- U lonac srednje veličine dodajte prvo šećer i karamelizirajte ga oprezno, jer šećer lako zagori.
- Znači, čim se otopi, dodajte komadiće manga, promiješajte i dodajte i vodu.
- Ako se šećer zbog dodatka vode stvrdne, ne brinite! Smanjite vatru i nastavite da miješate i šećer će se otopiti.
- Kuhajte kompot dok ne postane lijepo kremast, otprilike 10 min na tihoj vatri.
- Kompot po ovom receptu je prilično kremast jer se servira uz mus. Ako želite klasični, vodeni kompot od manga, koristite još jedan mango i oko 500 ml vode.