



  
FAIR TRADE

Rezept 1

## Mango-Mousse

## Mango-Mousse

Zutaten (für 4 Personen)

150 g getrocknete Mangos  
3 dl heisses Wasser  
300 g Vollmilchquark  
1,8 dl Rahm

1 Prise Ingwerpulver  
3 Esslöffel Grand Marnier  
Frische Pfefferminze zur Garnitur  
Schlagrahm zur Garnitur

Zubereitung

### 1. Vorbereiten

- Mangos mit einer Schere klein schneiden, mit heissem Wasser übergiessen, 5 Stunden oder am besten über Nacht einweichen.

### 2. Zubereiten

- Mangos zusammen mit dem Quark fein pürieren.
- Den Rahm steif schlagen und unterziehen, nach Belieben mit wenig Ingwer abschmecken.
- Die Mousse einige Stunden kühl stellen.

### 3. Anrichten

- Die Mousse mit einem Esslöffel portionieren, d. h. Klösschen abstechen und auf Tellern anrichten.
- Mit Schlagrahm und Pfefferminze garnieren.
- Nach Belieben mit Grand Marnier beträufeln.



Bild: Schalen der Bio-Mangos in einem Trocknungsbetrieb des «Cercle des Sécheurs» in Burkina Faso. Foto: Jean-Louis Brocart

[www.claro.ch](http://www.claro.ch)