



## Passionsfruchtmousse mit grillierter Mango

Vor- und Zubereitung: ca. **20 Min.**

Grillieren: ca. **5 Min.**

Kühl stellen: ca. **1 Std.**

„Fruchtig süsses Dessert“

### Zutaten für 4 Personen:

- 2 **Eier**
- 1 **halbe Vanilleschote**, längs aufgeschnitten, Samen ausgekratzt
- 3 EL **Zucker**
- 170g **Mascarpone**
- 170g **Magerquark**
- 5 **Passionsfrüchte**
- 1 **Mango**

### Zubereitung:

1. Die Eier trennen und das Eiweiss ca. 5 Minuten in den Kühlschrank stellen.
2. Das Eigelb mit den Vanillesamen verfeinern und mit dem Zucker schaumig rühren. Mit Mascarpone und Magerquark mischen.
3. Das gekühlte Eiweiss steif schlagen und vorsichtig unter die Masse ziehen.
4. Die Passionsfrüchte halbieren und das Fruchtfleisch mit in das Mousse mischen. Das Mousse für ca. 1 Stunde abkühlen lassen.
5. Die Mango schälen, in dünne Streifen schneiden und bei mittlerer Hitze kurz auf beiden Seiten grillieren.
6. Die Passionsfrüchteschalen mit dem gekühlten Mousse füllen und zusammen mit den warmen, grillierten Mangostreifen anrichten und sofort servieren.

Dazu **empfehlen** wir folgendes **Zubehör** aus unserem **Shop** ([www.kukissima.ch](http://www.kukissima.ch)):



Arbeitsschüssel inox 21cm  
moHA!  
N° art. 6965879



Edelstahl Zange Easy Locking  
NAPOLEON  
N° art. 560015

Bon Appetito!  
Giàna

