

REZEPT

Weißer Schokoladen-Rum-Mousse



Foto: Debic

Zutaten für 10 Portionen: 500 ml Debic Tiramisù, 5 cl weißer Rum, 3 gemahlene Vanilleschoten, 150 g weiße Kuvertüre, 3 reife Mangos, 100 g Puderzucker, Saft einer Zitrone, 2 Thymianzweige | Garnitur: frische Himbeeren, Thymian und weiße Schoko-Deko
Zubereitung: Debic Tiramisù mit dem weißen Rum und gemahlene Vanilleschoten sieben bis acht Minuten aufschlagen. 150 g weiße Kuvertüre hacken und dazu geben. Das Ganze kurz weiterschlagen und anschließend kalt stellen.

Die Mangos in Stücke schneiden, mit Puderzucker und dem Zitronensaft pürieren. Thymianzweige dazugeben und zwei Stunden ziehen lassen. Danach den Thymian entfernen.

Die Mangosauce und zwei Nocken Schokoladen-Rum-Mousse auf einem Teller anrichten und mit frischen Himbeeren, Thymian und weißer Schoko-Deko garniert servieren.