

## Passionsmousse mit Mango-Passionsgelee

### Passionsmousse

180	g	Zucker
80	g	Butter
60	g	Passionssaft
120	g	Vollei
400	g	Passionssaft
160	g	Staubzucker
360	g	Sauerhalbrahm
8	Bl.	Gelatine
1100	g	Rahm, geschlagen nicht zu flockig

Zucker, Butter und 60g Passionssaft aufkochen.

Vom Feuer nehmen, Vollei begeben und aufrühren, so dass es sich wenig bindet. Auskühlen lassen. 400g Passionssaft, Staubzucker und Sauerhalbrahm begeben, vermischen, aufgelöste Gelatine dazu und den geschlagenen Rahm darunter ziehen.

### Mango-Passionsgelee

700	g	Passionssaft
300	g	Mangopulpe
350	g	Zucker
5	Bl.	Gelatine

Passionssaft, Mangopulpe und Zucker aufkochen.

Aufgelöste Gelatine begeben.

In Kokotte abfüllen ca. ½ cm, Flüssigkeit anfrieren lassen.

Mit Passionsmousse auffüllen.

### Mangosalat

3	St.	Mango reif
100	g	Mangopüree
30	g	Passionssaft
30	g	Staubzucker

Mango in kleine Würfel schneiden, die restlichen Zutaten begeben und mischen.