MÖVENPICK



# Chocolate Chips auf Mango Chili Mousse

## Für 4 Personen brauchst Du:

**Mövenpick Chocolate Chips**

1 reife Mango

100 g Mascarpone

2 EL Akazienhonig

½ TL Chiliflocken

60 g Cashewkerne (natur, ungesalzen)

## Und so geht's:

1. Alles parat?

2. Cashewkerne grob hacken und in einer Pfanne ohne Öl 3-4 Min. rösten.

3. Mango schälen, Fruchtfleisch entlang des Kerns abschneiden und würfeln.

4. Gewürfelte Mango in eine Küchenmaschine oder einen Mixer geben und pürieren.

5. Mascarpone, Akazienhonig und Chiliflocken dazugeben und noch mal pürieren.

6. Eine Kugel Chocolate Chips auf dem Mango-Chili-Mousse anrichten, mit gerösteten Cashewnüssen bestreuen und servieren.