MÖVENPICK

TripleChoc mit Chocolate Mango Sauce

Für 2 Portionen brauchst Du:

TripleChoc

0,25 Mango

30 g Weiße Schokolade

30g Schlagsahne

20 ml Wasser

1 EL Zucker

Und So geht's:

1. Alles parat?

2. Mango schälen und Fruchtfleisch vom Kern schneiden.

3. Mango in einem Mixer pürieren.

4. In einem Topf Zucker und Wasser erhitzen. Pürierte Mango zum Zuckersirup hinzugeben und 3 Min. kochen lassen.

5. In der Zwischenzeit in einer kleinen Schüssel über kochendem Wasser Schokolade schmelzen und mit Sahne vermischen.

6. Schokoladenmischung auf einen Teller geben, Mangosauce darüber träufeln. Mit einem Zahnstocher leicht vermischen, so dass Muster entstehen.

7. Mit TripleChoco servieren und genießen.