

Mangodessert im weißen Schokoladenei

Zutaten

150 g weiße Schokolade (z.B. Bioart - hat die schönste Farbe)

4 eher kleine Luftballons, *ohne Aufdruck*

2 große Mangos, *sehr reif*

400 g Seidentofu

120 g Mandelmus, *hell*

200 g Agavendicksaft

1 TL Vit. C Pulver (*damit die Mangos nicht braun werden, wirkt intensiver als Zitronensaft*)

geriebene Schale einer halben Orange

Zubereitung

Die Schokolade zerkleinern und in einem Keramikschüssel im Backrohr bei 50C° Ober-Unterhitze schmelzen dabei gelegentlich umrühren. 4 Luftballons bis auf den Durchmesser eines Dessertschüsserls aufblasen und verknoten, die Luftballons mehrmals durch die Schokoladenmasse ziehen bis sie knapp bis zur Hälfte mit Schokolade bedeckt sind und durch Drehen diese gleichmäßig verteilen und wenn sie etwas fester zu werden beginnt auf ein Dessertteller setzen. Die Mangos vom Kern befreien und in einem guten Standmixer zusammen mit 100 g Agavendicksaft, 1 TL Johannisbrotkernmehl, dem Vit. C Pulver und der geriebenen Orangenschale sehr cremig mixen. Ca. 300 ml der Fruchtsauce zu Seite geben und in die restlichen 100 g Agavendicksaft, das Mandelmus, den Seidentofu und wieder 1 TL Johannisbrotkernmehl einmischen, bis alles eine homogene Creme ist. Ist die Schokolade ausgehärtet den Luftballon unter dem Knopf vorsichtig etwas einschneiden damit die Luft langsam ausgeht und per Hand den Ballon von der Schokolade lösen. Nun die halbe Creme auf die die Schokoeierhälften verteilen, dann etwas Mangosauce, dann die restliche Creme und obenauf einen runden Klecks aus Mangosauce setzen. Vor dem Servieren etwas durchkühlen lassen.