



Dessert (für 4 Personen)

## Schokoladenluftballons mit Mango und Passionsfrucht

4 kleine	Luftballons
200 g	Zartbitterschokolade
50 g	Kokosflocken
1 Stück	Mango, gut gereift
6 Stück	Passionsfrucht
50 g	Haselnusskerne gehackt
4 Kugeln á 125g	Vanilleeis
1 kl. Bund	Minze
500 ml	Wasser

Die Luftballons aufblasen.

Die Schokolade über einem Wasserbad erhitzen, ohne dass Wasser in die Schokolade kommt (die Schokolade darf nicht zu heiß werden).

Die Luftballons in die nicht zu heiße Schokolade tauchen, mit Kokosstreusel bestreuen und auf geeignete Gefäße zum Auskühlen stellen.

Die Mango schälen, in Würfel schneiden und in eine Schüssel geben.

Die Passionsfrüchte halbieren, das innere mit einem Löffel zu den Mangos geben und verrühren.

Die Haselnusskerne in einer Pfanne rösten und abkühlen lassen.

Einen Teil des Mangosalates mittig auf einem Teller anrichten.

Die Schokoladenbowls vorsichtig von den Luftballons lösen und auf den Mangosalat setzen, mit Mangosalat füllen.

Eine Vanilleeiskugel auf den Mangosalat legen und mit den restlichen Passionsfruchtkernen bedecken.

Mit Minze und gerösteten Haselnusskernen vollenden.

FORUM FÜR KOCHKULTUR & LEBENSART

The Good Taste Group GmbH & Co. KG · Schlossberg 1 · 55442 Stromberg

Tel.: 0 67 24 - 93 10-0 · Fax: 0 67 24 - 93 10-90

www.lafer.de · e-Mail: tabledor@lafer.de

© Johann Lafer

LAFER

TABLE D'OR