DESSERT

Yoghurtmousse med mango och ingefära

Kock: **Katrine Loo & Patrik Sers** Tid: **60 min** Portioner: **6**

Busenkel, lättsötad dessert men inte mindre god för det.

Ännu ett recept från en vinkväll. Då våra vinkvällar ofta innehåller mycket mat och dryck behövs ett inte alltför tungt avslut. Detta recept skulle lika gärna kunna vara ett mellanmål eller brunchrätt.
Mangopurén kan ju bytas ut mot till exempel äppelkompott, jordgubbar, hallon, blåbär eller persikokompott. Det som är bra med mango är att den är söt och krämig i sig själv så den sköter allt på egen hand

INGREDIENSER

5 dl naturell turkisk yoghurt
250 g mascarponeost
1 msk florsocker
1 tsk vaniljsocker - helst med äkta vanilj i
1 st lime
50 g färsk ingefära
500 g fryst mango i tärningar

GÖR SÅ HÄR

1. Vispa mascarponeosten tillsammans med florsocker och vaniljsocker, till en krämig konsistens (tänk vispad grädde).
   Skölj limen, riv skalet ned i mascarponen, pressa i saften, vänd runt.
   Vänd ned yoghurten i blandningen. Viktigt att vända, inte vispa. Yoghurt blir lös vid vispning.
   Ställ i kyl. (Den kan stå i kylen över natten utan problem)

2. Tina mangon, skala ingefäran.
   Mixa mangon och ingefäran till en slät puré. Är du känslig mot ingefära ta inte allt på en gång utan smaka av och tillsätt mer om du önskar.
   Tänk på att smaken blir intensivare om den står och drar till sig över natten.

3. Vid servering lägger du moussen i en skål, eller glas, toppar med mangopurén och rostade kokosflakes.