**Chocolademascarpone met mango en saffraanroom**

fondant chocolade

poedersuiker

volle room

amaretto

oploskoffie

mascarpone

eieren

fijne suiker

mango’s

gelatineblaadjes

saffraan

vanillesuiker

**Chocolademascarpone.** Meng 500 g mascarpone met 100 g bloemsuiker. Smelt 100 g chocolade met 25 cl room en een zakje oploskoffie. Meng beide bereidingen samen met een scheut amaretto. Zet koel weg.

**Mangomousse.** Schil en ontpit een paar mango’s. Bewaar een paar mooi schijven vruchtvlees voor later gebruik. Pureer de rest met de staafmixer. Klop au bain-marie, 3 eidooiers samen met 100 g fijne suiker tot een lichte ruban. Voeg geleidelijk de mangopuree toe. Blijf kloppen tot een mooie gladde mousse ontstaan is. Week een tweetal blaadjes gelatine, knijp ze uit en meng met de warme mousse.

Giet de bereiding in een glazen schotel en zet afgedekt weg in de koelkast. Stort de opgesteven mousse op een werkblad en snijd er met een ring torentjes uit. Reken op één à twee torentjes per bord. Zet die afgedekt weg in de diepvries. Haal ze er een kwartiertje voor het opdienen weer uit.

**Saffraanroom.** Meng 25 cl room met een half potje saffraanpoeder en 12 g vanillesuiker. Heb je een sifon (kidde) vul die dan met dit mengsel en zet koel weg. Anders klop je de room op en vul je er een spuitzak met gekarteld mondstuk mee. Zet eveneens koel weg.

**Chocoladehartjes.** Smelt een paar repen chocolade au bain-marie. Strijk de massa gelijkmatig uit op een vel bakpapier. Laat even opstijven en druk er met een hartvormige ring, hartjes uit.

**Gegrilde mango.** Snijd de bewaarde stukken mango in repen. Verhit een grillpan en leg er de mangoreepjes in. Laat ze een tweetal minuutjes liggen tot ze een grillpatroon hebben. Draai ze één keer om. Bewaar ze warm tot het opdienen.

**Op het bord.** Bestrooi een donkerkleurig dessertbord met poedersuiker. Leg er een flinke schep chocolademascarpone op. Daarnaast een torentje mangomousse, een paar reepjes gegrilde mango en een toefje saffraanroom. Werk af met een chocoladehartje.