**Mango-mascarpone met chocoladeroom**

eieren

bloemsuiker

vanillesuiker

vanillesuiker
mango’s

mascarpone

cacaopoeder

Verwijder de pitten, schil en pureer het vruchtvlees van 2 mango’s. Klop, au bain-marie, 3 eidooiers op met 80 g fijne suiker en 20 g vanillesuiker. Voeg geleidelijk de mangopuree toe. Blijf kloppen, tot de eidooiers beginnen te binden.

Week twee gelatineblaadjes en los ze op in de warme bereiding. Laat afkoelen tot kamertemperatuur. Spatel de mangobereiding onder 500 g mascarpone. Schep de mousse in dessertglazen. Dek af en zet koel weg.

Maak de chocoladeroom. Meng 25 cl volle room met 12 g vanillesuiker en 12 g cacaopoeder. Giet deze mix in een kidde (sifon) en zet koel weg.

**Afwerking**. Leg een rond kartonnetje half over de dessertglazen en bepoeder de vrije ruimte met cacaopoeder. Spuit een toefje chocoladeroom op het vrijgehouden gedeelte van de mousse.