



Schokoladenluftballons mit Mango und Passionsfrucht

<p><u>Schokoschale:</u></p> <p>4 Wasserbomben/kleine Luftballons 200g Zartbitterschokolade 50g Kokosflocken</p>	<p>SCHOKOSCHALEN möglichst als erstes oder am Vortag herstellen. (Abkühlung)</p> <p>Die Schokolade über einem Wasserbad erhitzen, ohne dass Wasser in die Schokolade kommt (die Schokolade darf nicht zu heiß werden). Die Luftballons faustgroß aufblasen. Die Luftballons in die nicht zu heiße Schokolade tauchen, mit Kokosstreusel bestreuen und auf geeignete Gefäße (z.B. Tassen, Gläser, Müslischalen) zum Auskühlen stellen.</p>
<p><u>Fruchtsalat</u></p> <p>1 Mango, gut gereift 6 Passionsfrucht (auch genannt Maracuja)</p>	<p>Die Mango schälen (um den ovalen Kern arbeiten) das Fruchtfleisch abtrennen. Und in Würfel schneiden und in eine Schüssel geben. Die Passionsfrüchte halbieren, das Innere mit einem Löffel zu den Mangos geben und verrühren.</p>
<p>50 g Haselnusskerne gehackt, alternativ Mandeln</p>	<p>Die Haselnusskerne in einer Pfanne rösten und abkühlen lassen.</p>
<p>4 Kugeln Vanilleeis Minzblätter (als Deko) 500 ml Wasser</p>	<p>Einen Teil des Mangosalates mittig auf einem Teller anrichten. Die Schokoladenbowls vorsichtig von den Luftballons lösen und auf den Mangosalat setzen. Eine Vanilleeiskugel in die Schale, noch etwas Früchte darüber geben. Mit Minze und gerösteten Haselnusskernen dekorieren.</p>

Einkaufsliste

<u>Schokoladenluftballons mit Mango und Passionsfrucht</u>			
4	Wasserbomben/kleine Luftballons	50 g	Haselnusskerne gehackt, alternativ Mandeln
200g	Zartbitterschokolade	0,5l	Vanilleeis
50g	Kokosflocken		Minzblätter (als Deko)
1	Mango, gut gereift		
6	Passionsfrüchte (auch genannt Maracuja)		