

... > Spezielles > Festlich

---

## Cocos-Mango-Creme in Schokobowl



Druck



Teilen





Speichern


aus der Sendung „Das perfekte Dinner“ auf VOX vom 22.04.21

☆☆☆☆☆ 0 (0 Bewertungen)

 2 Kommentare

 45 Min.

 normal

 19.04.2021

---

---

## Weitere Rezepte - genauso gut!

---

## Zutaten

5



Portionen

500 g Mascarpone

150 g Puderzucker

200 ml Batida de Coco

2 Becher saure Sahne

1 Becher Crème fraîche

1 Pck. Vanillezucker

1 Mango(s), frisch, gewürfelt

1 Pck. Blockschokolade

---

## Zubereitungstipps

---

---

## Zubereitung

🕒 Arbeitszeit ca. 45 Minuten

🕒 Ruhezeit ca. 2 Stunden

🕒 Gesamtzeit ca. 2 Stunden 45 Minuten

Für die Creme alle Zutaten - bis auf die Schokolade - in eine Schüssel geben und verrühren. Zum Schluss das Mangofruchtfleisch pürieren und als Spiegel oben aufbringen.

Für die Schokobowl die Blockschokolade schmelzen und ein wenig erkalten lassen.

In der Zwischenzeit Wasserbomben aufblasen. Die Wasserbomben mit Speiseöl einreiben. Die Wasserbomben mit der flüssigen, abgekühlten Schokolade überziehen. Auf Backpapier einen Klecks Schokolade setzen und dann die Wasserbombe darauf platzieren.

Schokolade abkühlen lassen und warten, bis alles fest ist. Die Wasserbombe aufschneiden und von der Schokolade lösen. Übrig bleibt eine kleine Schokoladenschüssel, die befüllt werden kann.

Dieses Rezept hat Markus in der Sendung „Das perfekte Dinner“ – Tag 4 aus Mainz und Wiesbaden - am Donnerstag, dem 22.04.21, als Nachspeise zubereitet.

## Rezept von

DasperfekteDinner

**Weitere Rezepte von DasperfekteDinner**

[Mehr >](#)

---

## **Tipps & Trends**

---

---

## Video Empfehlungen

---

## Markenrezepte bei Chefkoch

---

## Kommentare

 [Kommentar schreiben](#)

---

23.04.2021 20:33

uwethon

.....aber lecker war´s !

**Antworten**

uwethon

Vielleicht hätte der Witzbold statt aufblasen schreiben sollen, dass die Luftballons mit Wasser gefüllt werden.....so ein geplatzter Luftballon mit heißer Schoko drauf, hat für viele braune Spritzer und einen heftigen Lachanfall geführt :-)))))))))

Mit Wasser drin geht es prima !!!! Aber da muss man sich was ausdenken die

Dinger auf dem Backpapier zu stabilisieren, sie haben nämlich den Drang dann wegzurollen, egal wo die Schokolade ist.....

**Antworten**

---

**Folge uns**



---

## **Unternehmen**

[Presse](#)

[Jobs](#)

[Impressum](#)

[AGB](#)

[Datenschutz](#)

[Datenschutz-Einstellungen](#)

[Werben Sie bei uns](#)

[Nutzungsbasierte Online Werbung](#)

## **Quicklinks**

[Rezepte finden](#)

[Was koche ich heute?](#)

[Was backe ich heute?](#)

[Magazin Übersicht](#)

[Print-Magazin im Abo](#)

[Foren](#)

[Chefkoch Events](#)

[Videos Übersicht](#)

## **Newsletter**

[Zum Newsletter anmelden](#)

## **Wir sind für Dich da**

[FAQ](#)

## **Live Rezeptsuchen**

[blumenkohlcremesuppe rezepte](#), [erdäpelkas rezepte](#), [hchzeitssuppe rezepte](#),  
[kekskuchen rezepte](#), [koreanisch rezepte](#), [likörrezepte rezepte](#), [linsen-mangold rezepte](#),  
[napolitana rezepte](#), [no-bake rezepte](#), [schneewittchenuchen rezepte](#)