



Dessert: Johann Lafer

Röllchen aus Kokos, Mango mit 72% Schokolade und Kokoseis

Zutaten für vier Personen

Für das Kokoseis: Wasser und Zucker mit dem ausgekratzten Vanillemark aufkochen und das Ganze einkochen lassen.
100 ml Wasser
100 g Zucker
1 Vanilleschote
500 ml Kokospüree
6 cl Kokoslikör
Schale und Saft von 1 Limette
Anschließend zum Kokospüree hinzufügen. Die Schale, den Saft der Limette und den Kokoslikör ebenso zugeben und alles gut verrühren.
In der Eismaschine gefrieren lassen.

Für den Pfannkuchenteig: Alle Zutaten für den Pfannkuchenteig in eine Schüssel geben und mit einem Stabmixer zu einem feinen Teig pürieren. Wenn es Klumpen gibt, durch ein feines Sieb passieren. Der Teig sollte nicht zu dick sein. Bei Bedarf mit Milch verdünnen.
70 g Kokospuder (feines Mehl)
60 g Mehl
125 ml Kokosmilch
125 ml Milch
25 g flüssiges Kokosfett
½ EL Zucker
Prise Salz
Das Kokosfett erhitzen und ganz dünne Pfannkuchen (18 oder 24 cm Ø) backen.

2 EL Kokosfett zum Ausbacken

Für die Mangos: Mango schälen und mit der Aufschnittmaschine oder einem scharfen Messer in sehr dünne Scheiben schneiden.
2 sehr schöne, gut gereifte Mangos
Diese auf die Pfannkuchen legen und einrollen. In Alufolie einwickeln und fest drücken. Ca. 20 Minuten ins Kühlfach legen.

Für die Schokolade: Die Sahne einmal aufkochen lassen und die klein geschnittene Bitter-Schokolade darin auflösen (ohne sie kochen zu lassen). Mit dem Ingwer abschmecken. Abkühlen lassen.
100 ml Sahne
100 ml Bitter-Schokolade 72 %
1 TL frisch geriebener Ingwer

Etwas Zitronenmelisse
50 g Kokosblütenzucker
Nun die Röllchen in 2 cm dicke Scheiben schneiden, mit Kokosblütenzucker bestreuen und mit einem Bunsenbrenner karamellisieren.

Die Schokosahne auf Tellern verstreichen, Mangostreifen und Zitronenmelisse auf der Schokosahne verteilen. Die Röllchen darauf setzen und noch einmal Schokosahne darüber geben. Das Eis in Nocken dazwischen setzen.