

MaLu's Köstlichkeiten

<http://maluskoestlichkeiten.wordpress.com>



Mango Cheesecake Törtchen

nach Christophe Michalak

Und so wird's gemacht:

Rezept ergibt ca. 6 Törtchen (ø 7 cm)

- 400 g Frischkäse
- 30 g Creme fraiche
- 1,5 Blatt Gelatine
- 10 g Mehl 405
- 1 Ei
- 1 Eigelb
- 120 g Zucker
- 75 ml Maracujasaft (möglichst frisch)

Backofen auf ca. 85 Grad aufheizen. Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Danach den Maracujasaft in einem kleinen Topf erhitzen und die eingeweichte Gelatine darin auflösen. In einer Schüssel den Frischkäse und die Creme fraiche verrühren. Ein bis zwei Esslöffel davon in den warmen Maracujasaft rühren. Diese Mischung dann zur Frischkäsecreme geben und glattrühren. Anschließend den Zucker, die Eier und das Mehl hinzufügen und alles mit

dem Schneebesen verrühren. Dabei nicht zu lange rühren. Die Mischung in die Silikonformen (ø 7 cm) verteilen und bei 85 Grad ca. 40 Minuten backen. Abkühlen lassen und in der Form bis zur Verwendung einfrieren. I

Ich habe die Silikonform gewählt, die ihr schon von den [Zitronen-Erdbeertörtchen](#) kennt, da ich sie wegen der Vertiefung praktisch finde. Ihr könnt aber stattdessen auch ohne weiteres Silikonmuffinformen verwenden und später die Fruchtmischung obendrauf geben. So ist sogar das Original und das sieht sehr hübsch aus. Ich denke, da Muffinformen etwas kleiner sind, werden es dann ein paar mehr Törtchen.

Sablés bretons *(Philippe Conticini)*

- 62 g Mehl
- 85 g sehr weiche Butter
- 50 g Puderzucker
- 1 Eigelb
- 40 g gemahlene Mandeln
- 1 Prise Salz

Den Backofen auf 170 Grad vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier oder einer Silikonmatte auslegen und 6 Tarteletteringe darauf verteilen.

Puderzucker und Mandeln mit der weichen Butter glattrühren. Ich habe dafür die Butter leicht geschmolzen. Danach das Eigelb, das Mehl und das Salz unterrühren. Diesen weichen Teig habe ich in einen Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle gefüllt und auf sechs Tarteletteringe (ø 8 cm) verteilt. Dabei den Teig wie eine Schnecke spritzen. Natürlich könnt ihr den Teig auch mit einem Löffel verteilen, aber mit der Spritztüte geht's leichter. Das Blech mit den Tarteletteringen in Ofen schieben und ca. 15 Minuten backen. Die Sablés sollten schön goldbraun knusprig sein.

Wenn ihr keine Tarteletteringe besitzt ist es sicher auch möglich Dessertringe zu nehmen oder den Teig 'einfach so' auf das Blech zu spritzen . Da der Teig aber etwas auseinandergeht solltet ihr das bei der Größe berücksichtigen.

Fertigstellung:

- 2 kleine oder 1 große reife Mango
- 2 Maracujas
- Puderzucker nach Geschmack
- Limettenzesten

Die gefrorenen Cheesecaketörtchen aus der Silikonform befreien und je eines mittig auf einen Sablé breton setzen. Die Törtchen müssen nun langsam auftauen. Je nachdem wie viel Zeit ihr habt, bei Zimmer- oder Kühlschranktemperatur. Währenddessen die Mango schälen, in kleine Würfelchen schneiden und ggf. mit etwas Puderzucker bestäuben. Wenn ihr die leckeren, essreifen Mangos kauft, wird dies nicht nötig sein. Die Maracujas halbieren und das Fruchtfleisch mit dem Löffel herausschaben. Das Fruchtfleisch etwas verrühren, damit der Saft austritt. Diesen über die Mangowürfel geben und alles vermengen. Kurz vor dem Servieren den Fruchtsalat auf die Cheesecaketörtchen verteilen und mit einigen Limettenzesten dekorieren.