



Mango Club-Sandwich

eckige Form 20x20 cm ⇒ 6 Schnittchen

Vanilleganache

- 350 ml Sahne 35 %
- 1 ½ Blätter Gelatine (3 g)
- 1 Vanillestange
- 90 g weiße Schokolade, gehackt

Die Gelatine mind. 10 Minuten in eiskaltem Wasser einweichen. Die Vanilleschote längs aufschneiden und zusammen mit der Sahne in einem Topf kurz aufkochen, vom Herd nehmen und 10 min. ziehen lassen. Die weiße Schokolade hacken und in eine hitzefeste Schüssel geben. Die Sahne abermals erhitzen. Dann durch ein feines Sieb über die gehackte

Schokolade gießen und sofort die eingeweichte Gelatine hinzufügen. Die Vanilleganache glattrühren und im Kühlschrank mehrere Stunden oder über Nacht komplett abkühlen lassen.

Pistazienbiskuit

- 2 Eier Gr. M
- 1 Eigelb
- 45 g Zucker
- Abrieb einer Bio Orange (ich: Zitrone)
- 15 g weiche Butter
- 18 g Pistazienpaste gekauft oder selbstgemacht
- 20 g Mehl Type 550
- 20 g Speisestärke

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen. Backform oder -rahmen mit Backpapier auslegen. Orangenschale fein abreiben. Die Butter und die Pistazienpaste in einem kleinen Topf leicht erhitzen und glattrühren. Beiseite stellen. Die Eier, das Eigelb und den Orangenabrieb über einem Wasserbad auf 40 Grad erhitzen. Dabei mit dem Schneebesen schaumig schlagen. Ist die Temperatur erreicht schlägt ihr die Eimasse mit dem Mixgerät oder der Küchenmaschine bis sie wieder abgekühlt ist und eine feine helle Textur bekommen hat. Jetzt füllt ihr 1-2 Esslöffel dieser Masse zur Pistazienbutter und rührt sie glatt. So verbinden sich die verschiedenen Zutaten besser. Diese Mischung gebt ihr nun zur Eimasse, siebt Mehl und Stärkemehl darüber und hebt alles vorsichtig, aber sorgfältig mithilfe eines Teigschabers unter. Füllt den Teig in die vorbereitete Form und backt den Biskuit ca. 10 Minuten bei 200 Grad. Auf einem Rost abkühlen lassen. Ich habe die Backhaut entfernt, weil ich finde, dass sie sonst später die Optik stören würde. Man kann den Biskuit nun auch gut in Folie gewickelt, im Kühlschrank bis zur Verwendung aufbewahren.

Fertigstellung.

- 1 große reife Mango

Die Mango am Stielansatz abschneiden, so dass ihr sie aufrecht stellen könnt. Nun von oben mit einem scharfen Messer auf beiden Seiten Scheiben von 0,5 cm Dicke abschneiden. Die 20x20 cm große Teigplatte halbieren. Die Vanilleganache aufschlagen und die Hälfte auf dem unteren Teigrechteck verteilen. Darauf legt ihr die zurechtgeschnittenen Mangoscheiben mit möglichst wenigen Zwischenräumen. Danach streicht ihr die restliche Vanillecreme auf die Mangoschicht und legt darauf das zweite Biskuitrechteck. Das Ganze sollte nun noch einmal gut durchkühlen. Dafür habe ich das ganze 'Paket' in Frischhaltefolie gewickelt und auf einem Frühstücksbrettchen in den Kühlschrank gestellt. Kurz vorm Servieren schneidet ihr die Kanten gerade und teilt das Kuchenrechteck in drei gleiche Teile, die ihr anschließend noch einmal quer halbiert. So entstehen dreieckige Sandwichstücke :-).

Quelle: Best of Christophe Adam

© <http://maluskoestlichkeiten.wordpress.com>