



Mango-Himbeer-Kokos Kuppeltörtchen

Zutaten für 6 Törtchen

1. Tag:

Mango-Himbeerkern

- 100 g Mangopüree (hierfür Fruchtfleisch mit einem Zauberstab fein pürieren)
- 50 g Maracujapüree (ohne Kerne)
- 20 g Zucker
- 2 Blätter Gelatine
- 50 g gefrorene Himbeeren

Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Mango- und Maracujapüree zusammen mit dem Zucker in einem kleinen Topf erwärmen. Den Topf vom Herd ziehen und die Gelatine in dem Fruchtpüree auflösen. Die noch gefrorenen Himbeeren zwischen den Fingern zerbröseln und kurz unterrühren. Fruchtmasse in die Silikon-Halbkugelmulden verteilen, mit Frischhaltefolie abdecken und mindestens 4 Stunden einfrieren.

Glanzglasur (Rezept von [Dessert Julien](#))

- 100 g Zucker
- 50 g Wasser
- 100 g [Glucosesirup](#)*
- 67 g ungesüßte Kondensmilch 10%

- 3 Blätter Gelatine
- gelbe Lebensmittelfarbe

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Zucker, Wasser und Glucosesirup in einem Topf bis auf 103 Grad erhitzen. Die Kondensmilch hinzufügen und anschließend die Gelatine in der Glasur auflösen. Farbe nach Wunsch zugeben. Die Glasur, mit Frischhaltefolie bedeckt, über Nacht in den Kühlschrank stellen.

2. Tag:

Biskuit

- 2 Eiweiß Gr. M
- 2 Eigelb Gr. M
- 40 g Zucker
- 40 g Mehl
- etw. gemahlene Vanille
- Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze aufheizen - Ein Backblech mit einer Silikonmatte oder Backpapier auslegen. Eiweiß mit der Hälfte des Zuckers steif schlagen. Eigelb mit dem restlichen Zucker hellschaumig schlagen. Eigelbmasse sachte unter den Eischnee rühren. Das Mehl mit der Vanille über die Eimasse sieben und vorsichtig unterheben. Den Teig mithilfe einer Palette gleichmäßig, knapp 1 cm dick auf das vorbereitete Blech streichen und ca. 8 Minuten hellbraun backen.

Knusperschicht

- 30 g Kokosflocken
- 30 g Waffelröllchen [Crêpes dentelles](#)*
- 80 g weiße Kuvertüre

Kokosflocken in einer kleinen Pfanne ohne Fett hellbraun rösten, die Waffelröllchen zerbröseln. Die Kuvertüre im Wasserbad auflösen und die Kokosflocken, sowie die Waffelbrösel unterrühren.

Die Knuspermasse gleichmäßig auf dem Biskuit verteilen und den Knusperbiskuit anschließend kalt stellen.

Mangocreme

- 175 g Mangopüree
- 1 Esslöffel Zitronensaft
- 40-50 g Zucker, bzw. nach Geschmack und Süße der Mango
- 4 Blätter Gelatine
- 50 g Joghurt 10 %
- 120 g Schlagsahne, cremig geschlagen

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Ein Drittel des Mangopürees mit dem Zucker und dem Zitronensaft in einem kleinen Topf erwärmen und die Gelatine darin auflösen. Das

restliche Mangopüree hinzufügen und alles in eine Schüssel geben. Die Sahne cremig schlagen (Nicht steif! Dann lässt sie sich besser unterziehen). Wenn die Mangocreame etwa 35 Grad hat (sich noch warm anfühlt) die Schlagsahne und den Joghurt unterheben.

Die Mangocreame in die Silikonform füllen. Diese nur bis 1 cm zum Rand Rand befüllen, sonst läuft die Creme später über! Die gefrorenen kleinen Mango-Himbeer Halbkugeln aus der Form nehmen und mit der Wölbung nach unten, mittig in die Mangocreame setzen. Nicht so drücken, sie sinken von allen in der Creme ein. Einfach von oben fallen lassen ;-). Aus dem Knusperbiskuit Kreise von ca. 6 cm Durchmesser ausstechen und vorsichtig mit der Knusperschicht nach unten auf die Törtchen legen. Die Form mit Frischhaltefolie bedecken und mindestens eine Nacht einfrieren.

3. Tag:

Die Glanzglasur über dem Wasserbad oder in der Microwelle erwärmen (bis höchstens 40 Grad). Die Törtchen aus dem Gefrierschrank holen, aus der Form nehmen und auf ein Gitter stellen, welches auf einem Teller oder Schale steht, legen. Die gefrorenen Törtchen mit der ca. 30 Grad warmen Glasur übergießen und anschließend nach Wunsch dekorieren. Die Törtchen brauchen etwa 2-3 Stunden zum Auftauen. Im Kühlschrank entsprechend länger.

Copyright: MaLu's Köstlichkeiten 2016