MarenLubbe
FEINE KÖSTLICHKEITEN

# Limonen-Mango Törtchen

*Links mit * und [1] sind Affiliate- / Werbelinks*

Verwendete Formen: Silikonform Half Egg[1], Silikonform Halbkugel[1]

Ergibt 5 Törtchen

**Mango-Zitrusfüllung**

- 60 g Mangopüree
- 40 g *Patrizia* Limone Rosmarino Marmellata*
- 30 g Zucker
- 1 El. Orangensaft
- 60 g Mangofruchtfleisch, fein gewürfelt
- 30 g Orangenfilets, fein gewürfelt
- 1,5 Bl. (2,6g) Gelatine

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Mangopüree, Zitronenmarmelade, Orangensaft und Zucker vermischen und in einem kleinen Topf erhitzen. Die eingeweichte, gut ausgedrückte Gelatine darin auflösen und die Mango- und Orangenwürfelchen hinzufügen. Das Kompott in 5 Mulden der Halbkugelform füllen. Nicht zu voll machen! Die Form mit Folie bedeckt 5-6 Stunden oder über Nacht einfrieren.

**Mandelboden mit Zitronenöl**

- 60 g Ei (ca. 1 Ei Gr. )
- 70 g Zucker
- Abrieb 1 Zitronenschale
- 1 Prise Salz
- 40 g griech. Joghurt
- 70 g Mehl
- ½ gestrichenen Teel. Backpulver
- 20 g *Patrizia* Olivenöl Limone*
- 15 g gehackte Mandeln

Eine Pappschablone in Größe der Half Egg Silikonform herstellen. Den Backofen auf 180 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen. Den Boden einer Springform mit 26 cm Ø mit Backpapier auslegen. – Das Ei mit dem Zucker und dem Salz sehr schaumig aufschlagen. Den Joghurt und die Zitronenschale danach kurz einrühren. Das mit dem Backpulver vermischte Mehl über den Teig sieben und sachte einarbeiten. Zum Schluss das Zitronen Olivenöl kurz unterrühren. Den Teig in die vorbereitete Form füllen und ca. 15 Minuten backen. Abkühlen lassen und anschließend mithilfe der Schablone 5 ovale Böden ausschneiden.

**Mousse mit Limonen Marmellata**

- 30 g Eigelb (von ca. 2 Eiern)
- 30 g Zucker
- 10 g Vanillezucker
- 60 g *Patrizia* Limone Rosmarino Marmellata*
- 25 g Zitronensaft
- 75 g Sahne
- 50 g Milch
- 2,5 Blätter (4,3 g) Gelatine
- 150 g Schlagsahne

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Die Eigelbe mit den beiden Zuckersorten verrühren. Die Marmellata mit dem Zitronensaft glattrühren und nach und nach in die Eimasse einrühren. Sahne und Milch in einem Topf zu Kochen bringen und diese dann unter stetigem Rühren in die Ei-Zitronenmasse geben. Durch ein Sieb zurück in den Topf gießen und die Creme unter Rühren auf 82 bis höchstens 85 Grad erhitzen. Vom Herd ziehen und die eingeweichte, gut ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Die Schlagsahne cremig schlagen. Wenn die Fruchtcreme auf ca. 30-35 Grad abgekühlt ist, die Schlagsahne in 2-3 Portionen unterziehen.

**Aufbau**

Die Mulden der Half Egg Form zu ca. Zweidrittel mit der Zitronenmousse füllen. Die eingefrorenen Mango-Zitrus Halbkugeln aus der Silikonform lösen und in die Mousse drücken. Je einen Mandel-Zitronenboden auflegen. Die Törtchen mit Folie bedeckt über Nacht einfrieren.

**Mirror glaze**

- 5 Blätter Gelatine
- 125 g Glucosesirup*
- 63 g Wasser
- 125 g Zucker
- 83 g gezuckerte Kondensmilch, z.B. „Milchmädchen“
- 125 g weiße Kuvertüre
- violette oder blaue und rosa Lebensmittelfarbe
- weiße Lebensmittelfarbe

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Glucosesirup, Wasser und Zucker in einem Kochtopf zum Kochen bringen ( 103 Grad ). Dann den Topf von der Platte ziehen und unter Rühren zunächst die gesüßte Kondensmilch hinzufügen, dann die Gelatine darin auflösen lassen und alles sogleich über die weiße Kuvertüre gießen. Eine Minute warten, dann wieder Rühren, bis keine Klümpchen von

der Kuvertüre mehr vorhanden sind. Die Glasur in zwei Hälften teilen. Eine Hälfte violett, die andere weiß einfärben. Die Glasuren anschließend durch ein Sieb gießen, um sicher letzte Klümpchen zu entfernen. Die Oberfläche des Mirror Glaze mit Frischhaltefolie bedecken und bis zur Verwendung in den Kühlschrank stellen. *Ich habe sie auf 35 Grad abkühlen lassen und noch am selben Tag verwendet.*

**Fertigstellung**

- 2-3 Essl. geriebene weiße Schokolade *oder* Kokosflocken

Die Mirror glaze auf 35 Grad bringen. Die gefrorenen Törtchen auf ein Rost legen, welches über einer Schale platziert ist, die überlaufende Glasur auffängt. Weiße und violette Glasur zugleich in einen Messbecher gießen. Ggf. nur ganz vorsichtig eine halbe Runde mit einem Schaschlikspieß umrühren. Die Törtchen mit der zweifarbigen Glasur mit "zickzack" Bewegungen übergießen. Den unteren Rand der Törtchen mithilfe eines Esslöffels voll geriebener weißer Schokolade oder Kokosflocken verzieren. Das ergibt eine schönere und sauberere untere Kante. Die Törtchen auftauen lassen und nach Wunsch mit Blümchen o. ä. dekorieren.

© 2020 Maren Lubbe – https://marenlubbe.de