



Cocomango Desserttörtchen

von Damien Wager

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

Verwendete Formen: [Silikomart Truffles 120*](#), [Silikomart Truffles 40*](#)

Zutaten für 8 Törtchen mit o. g. Formen

Mango Kompott

- 225 g [Mangopüree*](#) (*ich habe 30 g der Menge mit Maracujapüree ausgetauscht*)
- Saft u. Abrieb einer Bio Limette
- 20 g dunkler Zucker (*ich habe [Muscovadozucker](#)¹ verwendet*)
- 150 g frisches Mangofruchtfleisch, fein gewürfelt

Mangopüree Limettensaft und -abrieb, sowie den Zucker in einem Topf zum Kochen bringen. 100 g der frischen Mangowürdel hinzufügen und leise köcheln lassen, bis die Würfel weich werden. Dann vom Herd nehmen und mit einem Stabmixer durchmischen. Es dürfen kleine Stückchen übrig bleiben. Dann die restlichen 50 g Mangowürfel hinzufügen und das Kompott in 8 Mulden der Truffles 40 Form füllen. Einfrieren bis die Kugeln hart gefroren sind.

Kokosdacquoise

- 40 g Puderzucker
- 20 g Mehl
- 13 g Kokosraspeln
- 45 g Eiweiß
- 20 g Zucker

Puderzucker, Mehl durchsieben und mit den Kokosraspeln vermischen. Das Eiweiß mit dem Zucker zu festem Eischnee verschlagen. Die trockene Mischung in drei Portionen unterheben, ohne dass der Teig an Luftigkeit verliert. Die Masse mindestens 1 cm dick auf eine Backmatte oder Backpapier streichen und bei 180 Grad ca. 20 Minuten backen. Abkühlen lassen und 8 Kreise mit ca. 4 cm Durchmesser ausstechen.

Da man tatsächlich sehr wenig Teig für die 8 Einlagen benötigt, können hier auch eventuell vorhandene Biskuitreste verwendet werden.

Kokosmousse

- 220 g Kokosmilch
- 47 g Puderzucker
- 3 ½ Bl. (6 g) Gelatine
- 30 g Kokosraspeln
- 235 g Schlagsahne

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Die Kokosmilch, mit dem Puderzucker und den Kokosraspeln in einem Topf zum Kochen bringen. Vom Herd nehmen und die gut ausgedrückte Gelatine in der Kokoszubereitung auflösen. Auf 35 Grad abkühlen lassen. Dann die Sahne cremig schlagen und unterziehen.

Aufbau

Die Kokosmasse in einen Spritzbeutel füllen. In alle acht Mulden der Truffles 120 Form einen ganz kleinen Tupfen Mousse spritzen. Darauf jeweils je einen kleinen Biskuitkreis "kleben". Anschließend die Mulden ca. zur Hälfte mit der Mousse befüllen. Die gefrorenen Mango Kompott Kugeln aus der Form lösen und mit der runden Seite nach unten in die Mousse drücken. Gegebenenfalls nun noch etwas Mousse auffüllen. *Ich habe die Oberfläche der Einlagen sichtbar gelassen. Man könnte sie aber auch nach Wunsch mit Mousse bedecken.* Die Silikonform nun gut abgedeckt am besten über Nacht einfrieren.

"Kokosnussschale"

- 100 g [dunkle Kuvertüre](#)¹
- 100 g [Kakaobutter](#)¹

Kuvertüre und Kakaobutter separat schmelzen und dann gut vermengen. Die Schokoladenmasse sollte zum Überziehen der Törtchen 45-50 Grad haben! Zum Überziehen in einen Behälter füllen, der gewährleistet, dass man die Kugeln bequem eintauchen kann.

Fertigstellung und Dekor

- Schaschlikspieße
- optional eine saubere [Drahtbürste](#)¹ oder Grillbürste
- Mangofruchtfleisch, in kleine Würfelchen geschnitten
- Limettenabrieb
- nach Wunsch: [essbares Gold](#)¹, Kräuterblättchen, mit Kokoslikör oder -sirup gefüllte [Minipipetten](#)¹ und/oder [Papierschirmchen](#)¹

Ist die Schokoladenglasur bereit, die gefrorenen Törtchen aus der Silikonform lösen. Je einen Schaschlikspieß hineinstecken (tief genug, damit das Törtchen nicht abfällt!) und 1-2mal in die Schokoladenmasse tauchen. Auf einem Stück Folie oder Backpapier absetzen. (Eventuell muss die Schokoladenglasur zwischendurch einmal kurz nachgewärmt werden.)

Die Schokolade zieht durch die Kälte sogleich an. Wer möchte, kann nun, sobald die Glasur fest ist, vorsichtig mit einer Drahtbürste ein Muster in die Schokoladenschale bürsten, durch das die Illusion einer Kokoschale entsteht.

Vor dem Servieren der Törtchen einige frische Mangostückchen auflegen und diese mit Limettenabrieb bestreuen. Das Törtchen kann nun noch nach Wunsch dekoriert werden.