

Hier und heute



Mango-Schokotörtchen

Marcel Seeger verhüllt die Mango mit Schokolade und Mascarpone in cremige Törtchen und verfeinert diese mit einem köstlichen Fruchtpüreespiegel.

Mango-Schokotörtchen

von Marcel Seeger für 4 Törtchen von circa 8 cm Durchmesser

Zutaten für den Schokoboden

- 100 g Löffelbiskuit
- 100 g Butter, flüssig
- 20 g Zartbitterschokolade, geschmolzen

Zubereitung

Dessertringe innen dünn mit etwas Butter einfetten und dann auf eine mit Backpapier belegte Unterlage stellen, die in den Kühlschrank passt. Löffelbiskuit zerkleinern und mit der flüssigen Butter und flüssigen Zartbitterschokolade vermischen. Die Mischung gleichmäßig auf die Dessertringe verteilen und am Boden mit einem Löffel festdrücken. Die Dessertringe für circa 20 Minuten in den Kühlschrank stellen, damit die Böden fest werden können.

Zutaten für die Mangocreme

- ½ Mango
- 250 g Mascarpone
- 15 g Zucker
- 75 g Joghurt
- 1 Prise Salz
- 2 Blatt Gelatine, eingeweicht, ausgepresst und aufgelöst

Zubereitung

Die Mango schälen und das Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden. Mascarpone, Zucker, Joghurt und die Prise Salz gründlich vermischen. Anschließend die Mangowürfel und die aufgelöste Gelatine zügig unterrühren und die fertige Füllung auf den Schokoböden in den Dessertringen verteilen. Die Oberfläche glatt streichen und die Törtchen circa 30 Minuten durchkühlen, damit die Creme fest wird.

Zutaten für die Dekoration

- ½ Mango
- 10 g Zucker
- 1 Blatt Gelatine, eingeweicht, ausgepresst und aufgelöst

Zubereitung

Die Mango schälen, das Fruchtfleisch vom Kern schneiden und pürieren. Zucker und aufgelöste Gelatine unterrühren und das Mangopüree mit einem Löffel auf der Oberfläche der durchgekühlten Törtchen in den Dessertringen verteilen. Die Törtchen noch einmal für circa 20 Minuten in den Kühlschrank geben, damit das Fruchtpüree fest werden kann, und die Dessertringe vorsichtig entfernen.

Tipp: Die Törtchen mit Schokoladenraspeln dekorieren.