

Rezepturen
(Rezepturen für jeweils 4-6 Personen)

MANGO – LIMETTEN - SCHOKOTÖRTCHEN

ZUTATEN:

65 g	Zwieback
10 g	Kokosflocken
30 g	Butter
10 g	Kakaopulver
80 g	weisse Schokolade
2 st	Limetten
35 g	Crème fraîche
35 g	Frischkäse (Philadelphia)
35 g	Mascarpone
65 g	Puderzucker
1 Msp	Bourbon VanilleVanille, gemahlen (z.B. Coop oder Reformhaus)
1 st	reife Mango
etwas	Zitronenmelisse
4-6 st	Metallringe (ca. 5.5 cm Durchmesser)

ZUBEREITUNG:

Zwieback zerbröseln. Butter schmelzen, mit Kakao, Kokosflocken und Zwieback mischen. In die Metallringe verteilen, andrücken und auskühlen lassen.

Schokolade zerbröckeln und über dem heissen Wasserbad schmelzen. Eine Limette ausdrücken und mit der Crème fraîche, Frischkäse, Mascarpone, 15 g Puderzucker, Vanillemark und der Schokolade glatt rühren. Die Masse in die Ringe füllen und mindestens 2 std. kühl stellen.

Törtchen vorsichtig aus den Ringen lösen. Mango schälen und in Spalten schneiden. Von der zweiten Limette die Schale abreiben und den Saft auspressen. Beides mit dem restlichen Puderzucker glatt rühren.

Die Törtchen mit den Mangospalten anrichten und mit Zitronenmelisse garnieren.

Die Törtchen mit dem Puderzucker-Limettengemisch beträufeln.