

Schmeckt perfekt



Rezept von Eveline Wild

Mango-Schokolade-Kuppeln

45 Minuten (ohne Stehzeiten)/aufwendig



Zutaten

Für das Schokoladenbiskuit: 3 Eier, 90 g Kristallzucker, Vanillezucker, Salz, 60 g glattes Mehl, 20 g Kakao, 10 g Stärkemehl, 30 g Öl.

Für die Mangocreame: 250 g Mangomark, 110 g Zucker, 6 Blätter Gelatine, Saft und Schale von 1 Bio-Limette, 500 g geschlagenes Obers.

Für die Kakaoglasur: 20 g Pulvergelatine + 60 g Wasser, 215 g flüssiges Obers, 60 g Kakao, 10 g Butter, 270 g Zucker, 85 g Wasser, 150 g Schokolade (mindestens 65 % Kakaoanteil).

Für das Schokoladenstroh: Eiswasser, ca. 200 g flüssige dunkle Schokolade.

Außerdem: Mangopürree, Melisse

Zubereitung

Für das Schokoladenbiskuit Eier, Zucker, Vanillezucker und Salz ca. 8 Minuten schaumig schlagen. Die versiebte Mehl-Kakao-Stärke-Mischung unterheben, zum Schluss das Öl unterziehen und gleichmäßig auf ein mit Backpapier belegtes Blech streichen. Im Rohr bei ca. 180 °C Heißluft 10 bis 12 Minuten backen. Restlos auskühlen lassen und zu den Silikonkuppeln passende Böden ausstechen.

Für die Mangocreame die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Das Mangomark mit dem Zucker und der Limettenschale verrühren, die Gelatine ausdrücken und mit dem Limettensaft auf ca. 50 °C erhitzen. Zur aufgelösten Gelatine einen kleinen Teil des Fruchtmarks geben. Dieses gut verrühren und anschließend in die große Menge des Mangomarks sorgfältig einrühren. Das geschlagene Obers unterheben und die Masse in die vorbereiteten Formen füllen. Die Biskuitböden auflegen und über Nacht einfrieren. Am Tag des Verzehrs mit der dunklen Kakaoglasur überziehen und mit dem Schokostroh garnieren.

Für die Kakaoglasur die Pulvergelatine mit dem Wasser verrühren. Obers, Kakao, Zucker und Wasser gemeinsam aufkochen und ca. 5-8 Minuten einkochen lassen. Von der Hitze nehmen und kurz stehen lassen. Abschließend die Schokolade, Butter und die Gelatinemischung untermischen. Auf etwa 45 °C abkühlen lassen und über die ausgeformten aber noch gefrorenen Törtchen gießen.

Für das Schokoladenstroh die flüssige Schokolade mit Hilfe eines fein aufgeschnittenen Plastikdressierbeutels in das Eiswasser spritzen – die Schokolade erstarrt dann unmittelbar. Herausnehmen und abtropfen lassen. Die mit der dunklen Kakaoglasur glacierten Törtchen mit Mangopüree, Schokostroh und Melisse garnieren und genießen.

Tipp: Die restliche Kakaoglasur lässt sich im Kühlschrank, in einem Behälter gut verschlossen, 1 bis 2 Wochen lagern und kann bei Bedarf immer wieder erwärmt werden.