



# MANGOBROT-SAUERRAHM-TÖRTCHEN



## QimiQ VORTEILE

- Alkohol-, hitze- und säurestabil
- Cremige Konsistenz
- Voller Geschmack bei weniger Fett



25



leicht

## ZUTATEN FÜR 15 FORMRINGE Ø 8 CM

### FÜR DAS MANGOBROT

<b>40 g</b>	QimiQ Rahm-Basis
<b>80</b>	Vollei(er)
<b>204 g</b>	Zucker
<b>215 g</b>	Weissmehl
<b>4 g</b>	Natron
<b>1 g</b>	Salz
<b>46 g</b>	Butter
<b>340 g</b>	Mangopüree
<b>8 g</b>	Vanilleextrakt
<b>40 g</b>	Saurer Halbrahm
<b>127 g</b>	Schokolade Drops

### FÜR DIE SAUERRAHMFÜLLUNG

<b>100 g</b>	QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt
<b>235 g</b>	Saurer Halbrahm
<b>70 g</b>	Vollei(er)
<b>20 ml</b>	Zitronensaft
<b>4 g</b>	Zitronenschale, fein gerieben
<b>2 g</b>	Vanilleextrakt
<b>10 g</b>	Stärke, z.B. Maizena
<b>65 g</b>	Zucker

### ZUM DEKORIEREN

<b>900 g</b>	Mango(s), gewürfelt
--------------	---------------------

## ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 175°C vorheizen. Eine Kastenform mit Mehl ausstreuen (oder mit Backpapier auslegen).
2. Für das Mangobrot Eier mit Zucker schaumig rühren. Mehl mit Backpulver und Salz vermischen und durchsieben. Butter zusammen mit QimiQ Classic schmelzen (nicht zu heiss).
3. Mangopüree, Vanille Extrakt und Sauerrahm in eine Rührmaschine geben und bei niedriger Geschwindigkeit verrühren. Eier-Masse dazugeben und gut vermischen. Mehlmischung abwechselnd mit der QimiQ-Mischung hinzufügen und gut vermischen. Schokolade Drops unterheben.
4. Teig in die vorbereitete Kastenform füllen und ca. 35 Minuten backen. Auskühlen lassen und in ½ cm grosse Stücke schneiden.
5. Backofen auf 90°C vorheizen.
6. Für die Füllung ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Restliche Zutaten dazugeben und gut vermischen.
7. Aus den Mangobrotscheiben Kreise mit einem Dessertring ausstechen. Brotkreise in Dessertringe legen, die Füllung ca. 2 cm hoch einfüllen. Törtchen ca. 35 Minuten backen und auskühlen lassen.
8. Törtchen mit Mangowürfel belegen und die Dessertringe vorsichtig entfernen. Törtchen in einer Pfanne mit Butter auf der Mangobrot Seite kurz anbraten und sofort mit Vanille Eiscreme servieren.