



# LUSTIGE SCHOKOLADETÖRTCHEN MIT MANGOCREME

## QimiQ VORTEILE

- 100% natürlich, ohne Konservierungsstoffe, Zusatzstoffe und Emulgatoren
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Bindet Flüssigkeit, Teige bleiben länger trocken und frisch
- Längere Präsentationszeit



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 12 PORTIONEN

### FÜR DIE SCHOKOLADETÖRTCHEN

<b>250 g</b>	Weissmehl
<b>0.5 Pkg.</b>	
<b>[Päckchen]</b>	Backpulver
<b>125 g</b>	Zucker
<b>Prise(n)</b>	Salz
<b>1 EL</b>	Kakaopulver
<b>1 EL</b>	Dunkle Schokolade (40-60 % Kakaoanteil), gerieben
<b>2</b>	Ei(er)
<b>80 g</b>	Butter, flüssig
<b>200 ml</b>	Milch
<b>50 g</b>	QimiQ Rahm-Basis, geschmolzen

### FÜR DIE CREME

<b>200 g</b>	QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt
<b>150 g</b>	Mango Konserve, abgetropft, püriert
<b>40 g</b>	Zucker
<b>50 g</b>	Frischkäse
<b>100 g</b>	Vollrahm, geschlagen

### ZUM DEKORIEREN

<b>200 g</b>	Dunkle Schokoladeglasur
	Marshmallow
	Fruchtgummi Schnüre

## ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 190° C (Ober-Unterhitze) vorheizen. Ein Muffinblech einfetten.
2. Mehl, Backpulver, Zucker, Salz, Kakao und geriebene Schokolade in eine Schüssel geben und vermischen.
3. Eier leicht verquirlen. Butter, Milch und QimiQ Classic dazugeben und gut verrühren.
4. Die Mehlmischung zur QimiQ Mischung geben und vorsichtig mit einem Kochlöffel verrühren, bis die trockenen Zutaten feucht sind.
5. Den Teig sofort in die Muffinformen einfüllen und im vorgeheizten Backofen ca. 25 Minuten backen. Die Muffins 5 Minuten ruhen lassen, dann aus den Förmchen nehmen. Auskühlen lassen und waagrecht halbieren.
6. Für die Creme ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Pürierte Mango, Zucker und Frischkäse dazugeben und gut vermischen. Geschlagenen Rahm unterheben. Creme kurz im Kühlschrank kühlen.
7. Die Creme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und auf die unteren Törtchenhälften spritzen. Mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).
8. Schokoladeglasur erwärmen und die oberen Törtchenhälften damit bestreichen. Mit Marshmallows und Fruchtgummi Schnüren dekorieren. Die oberen Törtchenhälften schräg auf die Creme setzen.