



# MANGOBROT-SAUERRAHM-TÖRTCHEN



## QimiQ AVANTAGES

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



25



## INGRÉDIENTS POUR 15 FORMRINGE Ø 8 CM

### FÜR DAS MANGOBROT

**40 g** QimiQ Base crème

**80** Vollei(er)

**204 g** Sucre

**215 g** Farine

**4 g** Natron

**1 g** Sel

**46 g** Beurre

**340 g**

**8 g** Vanilleextrakt

**40 g** Demi-crème acidulée

**127 g** Schokolade Drops

### FÜR DIE SAUERRAHMFÜLLUNG

**100 g** QimiQ Base crème, non réfrigéré

**235 g** Demi-crème acidulée

**70 g** Vollei(er)

**20 ml** Jus d'un citron

**4 g** Zitronenschale, finement râpé

**2 g** Vanilleextrakt

**10 g** Fécule de maïs

**65 g** Sucre

### ZUM DEKORIEREN

**900 g** Mango(s), coupé en dés

## PRÉPARATION

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 dazumischen.
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 Eiscrème servieren.