



LUSTIGE SCHOKOLADETÖRTCHEN MIT MANGOCREME

QimiQ AVANTAGES

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



15



INGRÉDIENTS POUR 12 PORTIONS

FÜR DIE SCHOKOLADETÖRTCHEN

250 g	Farine
0.5	Levure chimique
125 g	Sucre
pincée	Sel
1 cs	Poudre de cacao
1 cs	Chocolat noir (40-60% de cacao), râpée
2	Œuf(s)
80 g	Beurre,
200 ml	Lait
50 g	QimiQ Base crème, fondu

FÜR DIE CREME

200 g	QimiQ Base crème, non réfrigéré
150 g	Mango Konserve, abgetropft, réduit en purée
40 g	Sucre
50 g	Fromage frais
100 g	Crème entière, fouetté

ZUM DEKORIEREN

200 g	Marshmallow Minis_Mini-guimauve
	Fruchtgummi Schnüre

PRÉPARATION

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. Geschlagene Sahne 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.