



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

250 g	Mehl
0.5 Pkg.	
[Päckchen]	Backpulver
125 g	Zucker
Prise(n)	Salz
1 EL	Kakaopulver
1 EL	Dunkle Schokolade (40-60 % Kakaoanteil), gerieben
2	Ei(er)
80 g	Butter, zerlassen
200 ml	Milch
50 g	QimiQ Classic, geschmolzen

FÜR DIE CREME

200 g	QimiQ Classic, ungekühlt
150 g	Mango Konserve, abgetropft, püriert
40 g	Zucker
50 g	Frischkäse
100 g	Sahne 36 % Fett, geschlagen

ZUM DEKORIEREN

200 g	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 füllen 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.