



MANGOBROT-SAUERRAHM-TÖRTCHEN



QimiQ AVANTAGES

- Stable à l'alcool, à la chaleur et aux acides
- Consistance crémeuse
- Goût savoureux avec moins de matières grasses



25



simplement

INGRÉDIENTS POUR 15 PETITS MOULES Ø 8 CM

FÜR DAS MANGOBROT

40 g QimiQ Base crème

80 Œuf(s) complet(s)

204 g Sucre

215 g Farine

4 g

1 g Sel

46 g Beurre

340 g Purée de fruit mangue

8 g Essence de vanille

40 g Demi-crème acidulée

127 g Chocolate drops

FÜR DIE SAUERRAHMFÜLLUNG

100 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

235 g Demi-crème acidulée

70 g Œuf(s) complet(s)

20 ml Jus d'un citron

4 g Zeste de citron, finement râpé

2 g Essence de vanille

10 g Fécule de maïs

65 g Sucre

ZUM DEKORIEREN

900 g Mangue, 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 Mangobrotsscheiben 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.