



# MANGOBROT-SAUERRAHM-TÖRTCHEN



## QimiQ VANTAGGI

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



25



semplicement

## INGREDIENTI PER 15 FORMRINGE Ø 8 CM

### FÜR DAS MANGOBROT

40 g	QimiQ Classic
80	Uovo intero
204 g	Zucchero
215 g	Farina
4 g	
1 g	Salz
46 g	Burro
340 g	Purè di frutta mango
8 g	Essenza di vaniglia
40 g	Panna acida, 15 % di grassi
127 g	Chocolate drops

### FÜR DIE SAUERRAHMFÜLLUNG

100 g	QimiQ Classic,
235 g	Panna acida, 15 % di grassi
70 g	Uovo intero
20	Succo di limone
4 g	Scorza di limone,
2 g	Essenza di vaniglia
10 g	Maizena
65 g	Zucchero

### ZUM DEKORIEREN

900 g	Mango,
-------	--------

## PREPARAZIONE

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 Mangobrotstücken 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.