



Ölz Frischeiwaffeln als Maracuja-Mango Törtchen

Fruchtiges Dessert



Zutaten

1 Packung Ölz Frischeiwaffeln

Kühlzeit: 150 min

100 g Maracujamark

3 Blätter Gelatine, in kaltem Wasser eingeweicht

60 g Kristallzucker

2 Bio-Eigelb

200 g weiße Kuvertüre

400 g Sahne

etwas Kokosmilch

150 g Mango (vollreif)

8 Stk. Dessertringe (8 cm) oder gerade Gläser zum Anrichten

Minzeblätter und Maracujakerne zum Garnieren

Zubereitungszeit

30 min

1. Maracuja Mark und die eingeweichte Gelatine erwärmen. Kristallzucker und Eidotter aufschlagen und die lauwarme Maracuja-Gelatine einrühren. Die Kuvertüre schmelzen und ebenfalls einrühren. Anschließend die geschlagene Sahne unterheben.

2. Mit Dessertringen aus den Ölz Frischeiwaffeln kleine Kreise ausstechen. Den Rest der Ölz Frischeiwaffeln in kleine Würfel schneiden und leicht mit Kokosmilch tränken. Die Mango in 1 cm Würfel schneiden und gemeinsam mit den Würfeln der Ölz Frischeiwaffeln in den Dessertringen verteilen.

3. Die Creme auf die Dessertringe aufteilen und diese 2-3 h kalt stellen. Die Törtchen mit Maracujakernen und Minzblättern dekorieren.