



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. Zubereitung der Maracuja-Mousse:

Maracuja-Mark und die eingeweichte Gelatine leicht erwärmen, bis sich die Gelatine vollständig auflöst.

Kristallzucker und Eidotter schaumig aufschlagen. Die lauwarme Maracuja-Gelatine langsam unterrühren.

Kuvertüre schmelzen und ebenfalls in die Masse einrühren.

Geschlagene Sahne vorsichtig unterheben, bis eine cremige Mousse entsteht.

2. Törtchenboden vorbereiten:

Mit Dessertringen aus den Ölz Frischeiwaffeln kleine Kreise ausstechen.

Die Reste der Frischeiwaffeln in kleine Würfel schneiden und leicht mit Kokosmilch tränken.

3. Füllung schichten:

Mango in 1 cm große Würfel schneiden.

Die Mango-Würfel gemeinsam mit den getränkten Waffelwürfeln in den Dessertringen verteilen, sodass eine gleichmäßige Schicht entsteht.

4. Törtchen fertigstellen:

Die Maracuja-Mousse auf die Dessertringe aufteilen und glattstreichen.

Die Törtchen für 2–3 Stunden im Kühlschrank kaltstellen, bis die Creme fest ist.

5. Dekorieren:

Die Törtchen aus den Ringen lösen und mit Maracujakernen und frischen Minzeblättern dekorieren.