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 Minzblättern dekorieren.