



Ölz Frischei Waffeln

als Maracuja-Mango Törtchen



Zutaten

1 Packungen Ölz Frischei Waffeln
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

180 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 Frischei Waffeln kleine Kreise ausstechen. Den Rest der Ölz Frischei Waffeln in kleine Würfel schneiden und leicht mit Kokosmilch tränken. Die Mango in 1 cm Würfel schneiden und gemeinsam mit den Würfeln der Ölz Frischei Waffeln 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.

Guten Appetit wünscht Thomas Dorfer

