



# 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**

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

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.

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

**Guten Appetit wünscht Thomas Dorfer**

