


Weißer-Mousse-Törtchen mit Mangosoße

etwa 6 Stück



etwas Übung erforderlich

 bis 40 Min.**Für das Backblech oder ein großes Brett:**

Backpapier

6 Dessertringe (Ø 7,5 cm)

Crunch-Boden:

150 g Löffelbiskuits

100 g Butter

Füllung:

200 ml kalte Milch

100 g kalte Schlagsahne

1 Pck. Dr. Oetker Mousse au Chocolat blanc

Mangosoße:

1/2 - 1 reife Mango

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

Zum Verzieren:

einige Dr. Oetker Schokodekor Herzen

1 Vorbereiten:

Backpapier auf ein Backblech oder ein Brett legen. Dessertringe daraufstellen.

2 Crunch-Boden:

Löffelbiskuits in einen Gefrierbeutel geben, ihn verschließen und die Löffelbiskuits mit einem Teigroller gut zerdrücken. Butter in einem kleinen Topf zerlassen. Die feinen Brösel dazugeben und gut verrühren. Die Masse auf die Dessertringe verteilen und mit einem Teelöffel gleichmäßig zu einem flachen Boden andrücken.

3 Füllung:Milch und Sahne in einen mit **heißem** Wasser ausgespülten Rührbecher geben. Cremepulver hinzufügen und mit einem Mixer (Rührstäbe) auf niedrigster Stufe kurz verrühren. Dann alles **3 Min.** auf höchster Stufe aufschlagen. Die Mousse auf dem Löffelbiskuitböden verteilen und glatt streichen. Die Törtchen **mind. 1 Std. in den Kühlschrank stellen.****4 Mangosoße:**

Mango schälen. Das Fruchtfleisch vom Stein schneiden, pürieren und mit Vanillin-Zucker verrühren.

5 Verzieren:

Das Backpapier mit Hilfe eines Tortenhebers vom Boden lösen und entfernen. Den Rand der Dessertringe mit Hilfe eines Tafelmessers lösen und entfernen. Törtchen auf Desserteller verteilen. Törtchen kurz vor dem Verzehr mit Mangosoße und Dekorherzen anrichten.