

Mango Schoko Verpoorten Eierlikör Tartelettes

Zutaten

Für 6 Tartelettes.

Für den Biskuitboden :

150 g Butter
100 g Löffelbiskuit
2 Eigelb
75 g Zucker
100 g Mehl
1 Pkg Vanillezucker

Für die Füllung der Tartelettes:

100 ml Verpoorten Original Eierlikör
1 reife Mango
175 g Frischkäse
100 g weisse Schokolade Kuvertüre
6 Blattgelatine
1 Zitrone

Für die Garnitur der Tartelettes:

Roten Marzipan als Dekoration

Zubereitung

1. Für den Biskuitboden, Butter in einem Topf schmelzen. Löffelbiskuit in einer Schüssel zerkleinern. Geschmolzene Butter, Eigelb, Zucker, Mehl und Vanillezucker in die Schüssel geben und alles gut rühren.
2. Tartelettes Formen mit Butter bepinseln. Teig in die Tartelettes Formen geben und in den Ofen für circa 15 Minuten bei 150 Grad backen. Kalt stellen.
3. Für die Füllung, Mango schneiden, mit einem Stabmixer pürieren. Pürierte Mango, Verpoorten Original Eierlikör, Frischkäse in eine Schüssel geben und gut mischen. Weisse Schokolade Kuvertüre in einem Topf schmelzen. Geriebene Zitrone und Blattgelatine mit in den Topf geben, langsam rühren bis die Gelatine aufgelöst ist. In die Schüssel geben und nochmal alles gut mischen.
4. Die Füllung in den Tartelettes Formen verteilen und für circa 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.
5. Marzipan in kleine Herzen formen. Die Eierlikör-Tartelettes mit Marzipanherzen dekorieren.

Leser-Tipp

Kann auch mit Eierlikör-Sahne verziert werden. Guten Appetit!



[Link zum Rezept: Mango Schoko Verpoorten Eierlikör Tartelettes](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de