

Frühlingshafte Mango-Törtchen mit VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

Zutaten

Für 6 Törtchen:

Teig:

200 g Mehl
100 g Butter
50 g Zucker
1 Ei
1 Prise Salz

Creme:

250 g Mascarpone
150 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

Belag:

1 Mango

gehackte Pistazien für die Deko
und Erbsen zum Blindbacken

Zubereitung

Mehl, Butter, Zucker, Ei und Salz rasch zu einem glatten Teig verkneten und in Folie gewickelt 1/2 Stunde kalt stellen. Dann in 6 Portionen teilen, ausrollen, die (gebutterten) Förmchen damit auskleiden, mit Backpapier belegen und mit getrockneten Erbsen auffüllen.

Bei 180 Grad 10 Minuten backen, Backpapier mit den Erbsen entfernen und weitere 5 Minuten fertig backen.

Aus dem Ofen nehmen und erkalten lassen.

Für die Creme Mascarpone und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör glatt rühren, auf den Tortenböden verteilen.

Mango schälen und in Würfel oder Spalten schneiden und die Törtchen damit belegen, mit gehackten Pistazien bestreuen.

Leser-Tipp

Eine besondere Note erhält die Creme, wenn man noch 50 ml Holunderblütensirup unterrührt.



[Link zum Rezept: Frühlingshafte Mango-Törtchen mit VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör](#)

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