

Verpoorten Fruchtetraum "Mango-Blaubeer-Mousse-Schnitten mit Macarons"

Zutaten

Macarons:

85 g gemahlene Mandeln ohne Haut
180 g Puderzucker
2 Eiweiß + 2 Eier
1 Prise Salz
Speisefarben Pulver Violett
200 g Blaubeeren
1 Msp gemahlener Zimt
3 EL Schwarzer Johannisbeersaft
20 g Speisestärke
50 g Butter
100 g Zucker

Biskuit:

8 Eier
1 Prise Salz
300 g Zucker
Schale einer Bio-Orange
Mark einer Vanilleschote
250 g Mehl
1 gestr. TL Backpulver
50 g gehackte Mandeln
30 g getrocknete, gehackte Bananen
60 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

Mango- und Blaubeermousse:

10 Blatt Gelatine
400 g Mangopüree
6 Eiweiß
220 g Zucker
600 g Sahne
400 g pürierte Blaubeeren

Deko:

50 g weiße Kuvertüre
15 Blaubeeren

Zubereitung



[Link zum Rezept: Verpoorten Fruchtetraum "Mango-Blaubeer-Mousse-Schnitten mit Macarons"](#)

Verpoorten Fruchtetraum "Mango-Blaubeer-Mousse-Schnitten mit Macarons"

Für die Macarons 2 Eiweiß mit Salz steif schlagen, dabei 130 g Puderzucker nach und nach unterschlagen. Mandeln, 50 g Puderzucker und Speisefarbenpulver gut vermischen und unter den Eischnee heben. In einen Spritzbeutel mit mittelgroßer Lochtülle geben und ca. 30 Tupfen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. 60 Minuten trocknen lassen. Backofen auf 90°C (Umluft) vorheizen und Macarons ca. 25 Minuten backen. Für die Macaroncreme 200 g Blaubeeren mit Zimt und Saft in einen Topf geben und kurz dünsten. Durch ein Sieb in eine Metallschüssel drücken. 2 Eier mit Stärke verquirlen und mit Butter und Zucker zu den Beeren geben. Alles über einem Wasserbad unter Rühren andicken. Auskühlen lassen.

Für den Biskuit den Ofen auf 160°C (Umluft) vorheizen. Eier trennen. Eiweiß mit Salz steif schlagen. Dabei Zucker einrieseln lassen. Eigelbe, Vanille und Orangenschale unterheben. Mehl und Backpulver vermengen und unterheben. Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen und verstellbare, eckige Backrahmen so einstellen, dass sie einen Rahmen für die Bleche bilden und darauf platzieren. Auf einem Blech die Nüsse, auf dem anderen die Bananenstückchen verteilen. Teig gleichmäßig auf Bleche streichen. Je 20 Minuten backen. Auskühlen lassen. Biskuitplatten aus dem Rahmen lösen.

Für die Mango-Mousse 5 Blatt Gelatine in Wasser einweichen. 6 Eiweiß und 220 g Zucker sehr steif schlagen. Sahne ebenfalls steif schlagen. Gelatine ausdrücken und in einem Topf unter leichter Wärmezufuhr auflösen. Mangopüree nach und nach unterrühren. Erst die Hälfte des Eischnees und dann die Hälfte der Sahne unter das Mangopüree heben. Den Backrahmen wieder um eine Biskuitplatte stellen und diese mit der Hälfte des VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikörs bepinseln. Mango-Mousse auf das Biskuit streichen. Zweite Biskuitplatte auflegen, leicht andrücken und ebenfalls mit VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör bepinseln. Blaubeeren pürieren und aus der restlichen Gelatine, Sahne und dem verbliebenen Eischnee die Blaubeer-Mousse auf gleicher Weise zubereiten, wie zuvor die Mango-Mousse. Auf die obere Biskuitplatte geben und glatt streichen. Torte mindestens drei Stunden kaltstellen.

Macaroncreme auf 15 Macaronhälften verteilen. Mit den restlichen Hälften zusammensetzen. Torte aus der Form lösen und in 15 gleichgroße Stücke teilen. Je ein Macaron auflegen. Nach Belieben mit selbstgemachten Schokoröllchen verziehen. Hierfür 50 g weiße Kuvertüre schmelzen und dünn auf eine Marmorplatte streichen. Etwas fest werden lassen und mit einem Spachtel einen Rundbogen ziehen und somit kleine Schokoröllchen abschaben. Gemeinsam mit Blaubeeren als Deko verwenden.

Leser-Tipp

Falls es mal schneller gehen soll, schmeckt die Torte natürlich auch ohne Macarons :)

[Link zum Rezept: Verpoorten Fruchtetraum "Mango-Blaubeer-Mousse-Schnitten mit Macarons"](#)