

Schichttörtchen mit Mango und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

Zutaten

100 g Butter
2 EL Kakaopulver
100 ml Wasser
Butter zum Fetten der Backformen
175 g Zucker
125 g Mehl
1/2 TL Natron
kleine Prise Salz
1 Ei
75 g Schmand

65 g Sahne
10 g Zucker
1/2 Pkg Gelatine-Fix
5 EL VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

200 ml pürierte Mango (aus der Dose)
1/2 Pkg Vanillezucker
1/2 Pkg Gelatine-Fix

Zartbitterschokolade
Pistazien (ungesalzen)



Zubereitung

Für den Boden:

100 g Butter, 2 EL Kakaopulver und 100 ml Wasser unter Rühren im Topf aufkochen und abkühlen lassen.

Ofen auf 200 Grad (Umluft# 180 Grad) vorheizen.

Zucker, Mehl, Natron und 1 Prise Salz in einer Schüssel mischen. Ei und Schmand zugeben und dann zusammen mit der Kakaomasse unter die Mehlmischung rühren. In zwei gefettete Herz-Springformen (ca. 11 cm x 11 cm) füllen und im heißen Ofen auf dem Rost im unteren Drittel ca. 30 Min. backen. Abkühlen lassen.

Für die Eierlikör-Creme-Schicht:

Kalte Sahne steif schlagen und dabei 10 g Zucker sowie Gelatine-Fix dabei einrieseln lassen. VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör dazugeben. Die Sahnemasse gleichmäßig auf dem Schokoteigboden verteilen. Mindestens 30 Minuten kalt stellen.

Für das Frucht-Topping:

Mangostücke in einem Messbecher fein pürieren, 200 ml abmessen.

Gelatine-Fix und 1 EL Mangofruchtsaft sowie Vanillezucker zum Mangopüree geben und gut verrühren. Gleichmäßig auf der Sahnenschicht verteilen. Gut gekühlt fest werden lassen.

Vorsichtig aus der Form lösen und vor dem Servieren mit Zartbitterschokolade und klein gehackten Pistazien dekorieren.

Für 2-3 Personen.

[Link zum Rezept: Schichttörtchen mit Mango und 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

Schichttörtchen mit Mango und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

Leser-Tipp

Das Törtchen noch zusätzlich mit VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör betreufeln.

[Link zum Rezept: Schichttörtchen mit Mango und 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