

Mango-Tango



Mandel Mürbeteig

Butter	1200 g	zusammen anwirken
Staubzucker	520 g	
Salz	20 g	
Vollei past.	400 g	einarbeiten
Mandelstaub weiss	240 g	
Weizenmehl	2000 g	absieben und einarbeiten

Mandelcreme

Butter weich	800 g	zusammen mischen
Puderzucker	720 g	
Mandelstaub weiss	800 g	
Vollei past.	480 g	
Milch	750 g	zum Kochen bringen, zur Creme
Kaltcremepulver	250 g	abziehen, unter die Masse arbeiten

Tarte-Guss

Vollmilch	250 g	zusammen anrühren
Vollei past.	300 g	
Zucker braun	180 g	
Sahne flüssig	500 g	
Vanilleschote	½ Stück	
Mangolikör	100 g	

Gebratene Mangos

Thai Mangos	1000 g	halbieren , häuten und in große Würfel schneiden
Brauner Zucker		mit Zucker bestreuen und mit Butter beträufeln
Butter flüssig		
Thymianblüten		zupfen und die Mangos damit bestreuen

Mangos auf Silpatmatten gelegt, im Ofen, bei 220°C ca. 12 Min. schmoren.
Ringe mit Mürbeteigboden, 4mm Stärke auslegen, bei 180°C vorbacken,
Rand 4 mm Stärke mit Mürbteig auslegen, Leinsamen einfüllen, fertigbacken

Fertigstellung Tartes

Vorgebackene Mürbeteigtarts, dünn bedeckt mit Mandelcreme ausspritzen,
mit 300 g gebackenen Mangos und 200 g Tartguss füllen
Backtemp.: 180°C Backzeit: ca. 20 Min

Grand Cru Schokoladen Mousse

Crème Anglaise

Milch	500 g	zusammen zum Kochen bringen
Sahne	500 g	
Zucker	100 g	glattrühren und mit der gekochten
Eigelb past.	200 g	Flüssigkeit anrühren, auf 86°C kochen

Schokoladen Mousse Fertigstellung

Crème Anglaise	700 g	frisch gekocht
Blatt Gelatine gold	12 Stück	einweichen, ausdrücken, mit Crème Anglaise anrühren
Grand Cru Maracaibo 49 % mit Rahm, Creole	300 g	Kuvertüre aufgelöst unter die Crème Anglaise rühren Temperatur des Mixes <u>muss</u> 35 -40 °C haben
Sahne geschlagen	900 g	zuerst ein wenig unter die Schokoladen-Anglaise heben, dann die restliche Sahne unterheben

2cm hohe Ringe 18 cm Ø kalt stellen, Schokoladen Mousse 1cm Höhe abfüllen, einfrieren

Mango - Joghurt Creme

Zucker	250 g	zusammen zum Kochen bringen
Butter	225 g	
Mangopüree Boiron	210 g	
Vollei past.	300 g	mit etwas Sud anrühren und nochmals zum Kochen bringen
Eigelb past.	150 g	cremig aufschlagen und unter die Creme heben
Zucker	100 g	auf 50°C auskühlen lassen
Blatt Gelatine gold	18 Stck.	in kaltem Wasser einweichen und gut ausdrücken, zur Creme einrühren
Joghurt nature kalt	700 g	unter die Creme rühren
Geschlagene Sahne 33%	1200 g	zart unter die Creme melieren

Auf das gefrostete Schokoladen Mousse gießen und glattstreichen, einfrieren. Ausformen und auf die gebackenen ausgekühlten Mango Tarts legen, ca. 1 Std. frosten, mit dunkler Kuvertüre und oranger Farbe angereicherte Milch Sprüh Kuvertüre gefrostet samtig sprühen.

Dekoration

Glasierter frischer Mango-Igel, gezuckerter Thymianzweig, Schokoladenglasur, frische Himbeeren, Johannisbeer-Dolde, carameliertes Brickblatt

Stückdekor

Mangokugel, Himbeere, kleiner gezuckerter Thymianzweig, Schokoladenglasur

Als Dessert passt die Tarte hervorragend zu Joghurt Eis und flambierten Mangoscheiben und Himbeeren.

