

Mango-Kokos-Törtchen mit Ofenrhabarber



Einkaufsliste:

6 Törtchen

Ofenrhabarber:

3 Stangen Rhabarber
100g Zucker
Mark einer Vanilleschote oder 2 EL
Vanillezucker

Kokos-Boden:

3 Eiweiß
160g Zucker
1 EL Vanillezucker
70g Kokosraspel
30g gemahlene, blanchierte Mandeln
30g Mehl
Prise Salz

Mango-Kokos-Creme

1 reife Mango
100ml Mangosaft
300ml Kokosmilch
3 Eigelb
100ml Sahne
110g Zucker
6 Blatt Gelatine oder
1 Pck Pulvergelatine

So wird's gemacht:

Rhabarber: Zunächst am Abend vorher den Rhabarber gut waschen, mit Schale in Stücke schneiden und mit dem Zucker einlegen. Über Nacht ziehen lassen. Am nächsten Tag die Masse auf ein Blech geben und bei 180°C Umluft 10 Minuten rösten. Beiseite stellen

Kokos-Boden: Ofen auf 150°C vorheizen. Derweil die Eiweiße steif schlagen und den Zucker mit der Prise Salz nach und nach einrieseln lassen, Masse weiter steif schlagen bis weiße Spitzen stehen bleiben. Die Kokosraspel, Mehl und die gemahlene Mandeln hinzugeben. Alles gut unterheben und Masse auf einem Blech mit Backpapier verteilen. Im Ofen ca. 15-20 Minuten backen bis der Boden goldbraun gebacken ist. Komplett auskühlen lassen.

Creme: Mango klein schneiden und mit dem Mangosaft in einem Topf zum Köcheln bringen. Masse pürieren und 6 EL beiseite stellen. Den Rest mit der Kokosmilch und dem Zucker in einen Topf geben. Masse zum Kochen bringen. Von der Herdplatte nehmen. Die Eigelbe verquirlen und unter ständigem Rühren in die heiße Masse geben. Erneut auf die Herdplatte stellen und erhitzen. Derweil die Gelatine nach Packungsanweisung in etwas kaltem Wasser einweichen. Gelatine in die Masse rühren, Topf von der Herdplatte nehmen und abkühlen lassen. Sahne steif schlagen und unter die abgekühlte Mango-Masse rühren. Creme in vorbereitete Silikonformen geben. Passende Runde Kreise aus dem Boden ausstechen und auf die Creme drücken. Für mindestens vier Stunden in den TK stellen. Die gefrorene Masse herausdrücken und die übrige Mangomasse auf die Formen verteilen. Eisgekühlte Creme wieder in die Form drücken und erneute für 2 Stunden oder über Nacht in den TK stellen.

Am nächsten Tag mit frischen, reifen Mangostückchen, dem Ofenrhabarber und nach Belieben mit Beeren servieren.