



hr1-DOLCE VITA

**Catherine Jamin**

## **Mango-Kokostörtchen**

Für 8 – 10 Stück

### **ZUTATEN:**

Kokosboden:

35 g Butter

65 g Zucker

2 Eigelbe

2 Eiweiße

1 EL Rum

40 g Kokosflocken, fein

40 g Mandeln, gemahlen

40 g Schokolade edelbitter, fein gehackt

1 Mango, reif

Kokossahne:

250 g Sahne

20 g Kristallzucker

10 g Kokossirup

Außerdem:

8-10 Förmchen/Dessertringe mit ca. 6 cm

Durchmesser

Butter und Mehl für die Förmchen

### **ZUBEREITUNG**

Für die Kokosböden Butter und 1/3 des Zuckers cremig aufschlagen, die Eigelbe nach und nach dazugeben.

Die Eiweiße mit dem restlichen Zucker zu festem Schnee schlagen und unter die Buttermasse heben, die trockenen Zutaten und den Rum darüber geben und zügig untermischen.

Die Förmchen auf ein Backblech setzen oder die Dessertringe auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen, gut fetten und mehlen. Anschließend die Kokosmasse gleichmäßig einfüllen.

Bei 165°C Umluft ca. 25 Minuten backen.

Die Mango schälen und das Fruchtfleisch dicht am Stein entfernen. Die Mangostücke in feine Streifen schneiden und beiseite stellen.

Für die Kokossahne die Sahne mit Zucker aufschlagen, kurz bevor sie ganz steif geschlagen ist den Kokossirup dazugeben und noch etwas fester aufschlagen.

Fertigstellung: Die Kokosböden aus den Förmchen/Ringen lösen und auf eine schöne Platte setzen. Mit einem großen Löffel einen schönen Klecks Kokossahne darauf geben und mit den geschnittenen Mangoscheiben fächer- oder rosettenförmig belegen und direkt servieren.