

# Mango-Mousse

Leichte, fruchtige Mango-Mousse aus Joghurt und Sahne mit Mürbeteig-Hasenohren zum Vernaschen.

8 - 10 Portionen



etwas Übung erforderlich

⌚ bis 80 Minuten



## Zutaten:

### Für das Backblech:

Backpapier

### Mango-Mousse:

6 Bl. Dr. Oetker Gelatine weiß  
1 reife Mango (groß (etwa 500 g))  
1 Dr. Oetker Bourbon Vanilleschote  
500 g Joghurt  
75 g Zucker  
100 g kalte Schlagsahne

### Mürbeteig für Hasenöhrchen:

90 g Weizenmehl  
40 g Zucker  
1 Pr. gemahlener Zimt  
1 Msp. gemahlener Kardamom  
1 Pr. Salz  
50 g weiche Butter  
1 EL Milch

### Zum Verzieren:

Hagelzucker  
Dr. Oetker gehackte Pistazien

## Wie bereite ich eine Mango-Mousse zu?:

### ① Mango-Mousse zubereiten:

Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Mango schälen, Fruchtfleisch vom Stein schneiden. Knapp 1/3 der Mango in Würfel schneiden und kalt stellen. Übrige Mango in Stücke schneiden und in eine Rührschüssel geben. Vanilleschote längs halbieren, das Mark herauskratzen, zu der Mango geben und pürieren. Joghurt und Zucker hinzufügen und mit einem Schneebesen verrühren. Sahne steif schlagen. Gelatine nach Packungsanleitung auflösen. Erst etwa 4 EL der Creme mit Hilfe eines Schneebesens mit der aufgelösten Gelatine verrühren, dann mit der übrigen Masse verrühren. Wenn die Masse zu gelieren beginnt, Sahne unterheben.

### ② Mango-Mousse in Dessertgläser schichten:

Die Hälfte der Mango-Mousse in Dessertgläser verteilen und die Hälfte der Mangowürfel daraufstreuen. Mit der übrigen Creme abschließen. Das Dessert mind. 2 Std. in den Kühlschrank stellen.

- 3 In der Zwischenzeit Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 200 °C**  
**Heißluft etwa 180 °C**

- 4 **Mürbeteig für Hasenohren zubereiten:**

Mehl in einen Rührbecher geben. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit dem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten. Teig in 16-20 gleich große Stücke schneiden und jeweils zu einem 5-6 cm langen Kegel formen. Diese mit Abstand auf das Blech legen und in der Mitte mit dem Finger etwas eindrücken. Die Mulde mit etwas Hagelzucker bestreuen, andrücken und backen.



**Einschub: Mitte**  
**Backzeit: 10 - 12 Min.**

Hasenöhrchen mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.

- 5 **Verzieren:**

Vor dem Servieren Mango-Mousse mit den Hasenöhrchen, übrigen Mangostücken und Pistazien dekorieren.

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Die Hasenöhrchen können bereits einige Tage im Voraus gebacken und in einer gut schließenden Dose gelagert werden.