





# Mousetörtchen

Kleine Dessert-Törtchen ohne Backen mit weißer Mousse und fruchtigem Mangopüree - so leicht werden sie ohne Backen gemacht!

etwa 6 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Für das Backblech oder ein großes Brett:

Backpapier  
6 Dessertringe (etwa Ø 7 cm)

### Keksboden:

150 g Löffelbiskuits  
100 g Butter

### Mousse-Füllung:

200 ml kalte Milch  
100 g kalte Schlagsahne  
1 Pck. Dr. Oetker Mousse au  
Chocolat blanc

### Mangosoße:

½ - 1 reife Mangos  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

### Zum Verzieren:

Dr. Oetker Schokodekor Herzen

Wie bereite ich Mousetörtchen mit Mango zu?:

## 1 Vorbereiten:

Backpapier auf ein Backblech oder ein Brett legen. Dessertringe daraufstellen.

## 2 Keksboden zubereiten:

Löffelbiskuits in einen Gefrierbeutel geben, ihn verschließen und die Löffelbiskuits mit einem Teigroller gut zerdrücken. Butter in einem kleinen Topf zerlassen. Die feinen Brösel dazugeben und gut verrühren. Die Masse auf die Dessertringe verteilen und mit einem Teelöffel gleichmäßig zu einem flachen Boden andrücken.

## 3 Mousse-Füllung zubereiten:

Milch und Sahne in einen mit **heißem** Wasser ausgespülten Rührbecher geben. Cremepulver hinzufügen und mit einem Mixer (Rührstäbe) auf niedrigster Stufe kurz verrühren. Dann alles **3 Min.** auf höchster Stufe aufschlagen. Die Mousse auf dem Löffelbiskuitböden verteilen und glatt streichen. Die Törtchen **mind. 1 Std. in den Kühlschrank stellen.**



- 4 Mangosoße zubereiten:**  
Mango schälen. Das Fruchtfleisch vom Stein schneiden, pürieren und mit Vanillin-Zucker verrühren.
  
- 5 Verzieren:**  
Das Backpapier mit Hilfe eines Tortenhebers vom Boden lösen und entfernen. Den Rand der Dessertringe mit Hilfe eines Tafelmessers lösen und entfernen. Törtchen auf Dessertteller verteilen. Törtchen kurz vor dem Verzehr mit Mangosoße und Dekorherzen anrichten.

