



Profiteroles mit Mango Ganache

Zutaten für 6 Profiteroles:

67 g Wasser
67 g Milch
57 g Butter
67 g Mehl
1 Ei Klasse M
2 g Puderzucker
1 g feines Salz

Zubereitung:

Für die Profiteroles ein Muffinblech vorbereiten und einfetten. Das Backrohr auf 190 °C vorheizen.

Für den Teig Wasser mit Milch, Zucker und Salz in einen Topf geben. Butter in Würfel schneiden und bei leichter Hitze in der Milch schmelzen lassen.

Zutaten für die Mango Ganache:

175 g Schlagobers
40 g Mango Fruchtaufstrich
40 g weiße Schokolade

Sobald die Butter geschmolzen ist, die Milch zum kochen bringen und das Mehl hinzufügen. Sofort kräftig umrühren, am Besten mit dem Handmixer mit den Knethaken, bis sich der Teig von dem Topf löst.

Die Masse von der Hitze nehmen, leicht auskühlen lassen und das Ei kräftig unterrühren. Der Teig sollte glänzen.

Zutaten für die dunkle Ganache:

150 g Schlagobers
150 g dunkle Kuvertüre

Den Teig auf 6 Einbuchtungen des Muffinblechs aufteilen. Die restlichen Einbuchtungen mit Wasser füllen. Die Profiteroles 30 - 35 Minuten backen.

Mango Fruchtaufstrich
Streusel

Für die Mango Ganache das Schlagobers erhitzen und unter ständigem Umrühren die weiße Schokolade darin schmelzen. Den Mango Fruchtaufstrich einrühren bis er sich ebenfalls auflöst. Im Kühlschrank kalt stellen.

Für die dunkle Ganache das Schlagobers erhitzen und die dunkle Kuvertüre darin schmelzen. Ebenfalls im Kühlschrank kalt stellen.

Zum Zusammensetzen die Ganache Massen aus dem Kühlschrank nehmen und etwas warm werden lassen.

Die Profiteroles auseinander schneiden.

Jede Ganache mit dem Handmixer mit den Drahtquirlen oder einem Schneebesen schaumig schlagen. Mit einem Dressiersack auf die Profiteroles verteilen. Die dunkle Ganache wird als Füllung der Profiteroles verteilt. Die Mango Ganache kommt auf die Profiteroles drauf. In der Mitte eine kleine Einbuchtung lassen. Den Mango Fruchtaufstrich cremig rühren. In der Einbuchtung verteilen und mit Streusel dekorieren.

