



## 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

### Zutaten für die Mango Ganache:

175 g Schlagobers  
40 g Mango Fruchtaufstrich  
40 g weiße Schokolade

### Zutaten für die dunkle Ganache:

150 g Schlagobers  
150 g dunkle Kuvertüre

Mango Fruchtaufstrich  
Streusel

### 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.

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.

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

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.

