

Mangomousse ja keksikorvat

Ihanan raikas pääsiäisherku, jossa mangomousse koristellaan pupunkorvilla.

8 - 10 annosta



Vaikeustaso 1

up to 80 Min.



Ainekset::

Mangomousse:

6 kpl Dr. Oetker Liivatelehteä
1 kpl mangoa (noin 500 g)
1 kpl Dr. Oetker Gourmet Vaniljatankoa
500 g jogurttia
1 dl sokeria
1 dl kuohukermaa

Keksikorvat:

1,5 dl vehnä jauhoja
0,5 dl sokeria
kanelia
kardemummaa
suolaa
50 g pehmeää voita
1 rkl maitoa

Koristeluun:

raesokeria
pistaasipähkinöitä

1 Mangomousse:

Laita liivatelehdet kylmään veteen. Kuori mango ja leikkaa kivi irti. Leikkaa kolmasosa mangosta kuutioksi ja laita jääkaappiin. Leikkaa loppu mango paloiksi ja laita kulhoon. Leikkaa vaniljatanko pituussuunnassa puoliksi ja kaavi siemenet mangon joukkoon. Soseuta mango sauvasekoittimella. Lisää jogurtti ja sokeri. Sekoita tasaiseksi. Vatkaa kerma vaahdoksi toisessa kulhossa.

Kuumenna pieni määrä vettä ja lisää liotetut liivatelehdet joukkoon. Lisää liivate ohuena nauhana kaataen mangoseoksen joukkoon. Vatkaa tasaiseksi. Kääntelee kermavaahto joukkoon.

Levitä puolet mangovaahdosta jälkiruokalasiin ja ripottele päälle puolet mangonkuutioista. Lisää loput mangovaahdosta. Laita jääkaappiin.

2 Keksikorvat:

Kuumenna uuni 180°C:seen kiertoilmalle tai 200°C:seen tasalämmölle. Sekoita kuivat aineet keskenään. Lisää loput ainekset. Jaa taikina 16-20 osaan ja muotoile palat 5-6 cm pitkiksi kolmioiksi. Laita keksit leivinpaperille uunipellin päälle. Ripottele päälle raesokeria. Paista uunin keskitasolla 10-12 minuuttia. Anna keksien jäähtyä.



Dr. Oetker Suomi Oy

③ Koristelu:

Koristele mangomousse keksikorvilla, mangopaloilla ja pistaasipähkinöillä.

