

Zutaten

- 100 g Mangopüree
- 15 g Sahne
- 10 g Limettensaft
- 175 g Weiße Kuvertüre
- 1 Prise Salz
- 25 Weiße Schokoladen-Hohlkugeln
- 300g Weiße Kuvertüre zum Überziehen

Dessert, Backen

Mangokugeln a la Copa Cabana

Entdecke unser Rezept für köstliche Mangokugeln a la Copa Cabana. Lass dich inspirieren und kreiere dieses Dessert bei Kochateliers!

So wird’s gemacht:

1. Rezept für 25 Pralinen
2. Mango schälen, Fruchtfleisch vom Kern schneiden. Mangofruchtfleisch pürieren, durch ein feines Sieb geben. Kuvertüre fein hacken und in eine Schüssel geben. Mangopüree, Sahne, Salz und Limettensaft in einem kleinen Topf aufkochen. Nach und nach unter die Kuvertüre rühren, bis ein glatter Pralinen-Canache entstanden ist. Canache in einen Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle füllen, Schokoladen-Hohlkugeln damit füllen. Übrige Kuvertüre temperieren. Trüffel mit temperierter Kuvertüre verschließen und mit einer Gabel überziehen. Pralinen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben und darüber rollen, bis eine "Igel-Struktur" entsteht.