Zutaten

- 100 g weiche Butter
- 100 g Puderzucker
- 70 g Eiklar (zimmerwarm)
- 55 g Mehl
- 25 g Kakaopulver
- 300 g Marzipanrohmasse
- 4 Eier
- 100 g Eiklar
- 25 g Zucker
- 50 g Mehl
- 30 g Butter
- 1 Prise Salz
- 1 Vanilleschote
- 60 g Zartbitter-Kuvertüre
- 1 Ei
- 25 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 125 g Sahne
- 1 Blatt Gelatine
- 75 g Mangopüree
- 1 EL Limettensaft
- 25 g Eiklar
- 1 Prise Salz
- 25 g Zucker
- 1,5 Blatt Gelatine

Backen, Dessert, Kuchen

mit Dekorbiskuit

Entdecken Sie unser einfaches Rezept für Dekorbiskuit. Perfekt für jeden Anlass! Jetzt ausprobieren und kreativ werden mit Kochateliers.

So wird’s gemacht:

1. Strukturmasse
2. Puderzucker sieben. Butter und Puderzucker glatt verrühren. Eiklar nach und nach unterrühren. Mehl und Kakaopulver sieben, mischen und unterrühren. Strukturmasse in ein kleines Papier-Spritztütchen füllen. In kreisenden Bewegungen dünne Linien auf ein mit Backpapier belegtes Backblech spritzen. Blech für ca. 30 Minuten ins Gefrierfach stellen.
3. Joconde-Biskuit
4. Abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Zitrone
5. Marzipanrohmasse nach und nach mit den Eiern glatt arbeiten. Vanilleschote längs aufschneiden, Mark herauskratzen. Vanille und Zitronenschale zu der Marzipan-Masse geben, mit den Schneebesen des Handrührgerätes schaumig schlagen. Eiklar, Zucker und Salz zu Schnee schlagen. Butter schmelzen lassen. Etwas Eischnee unter die Eiermasse rühren, Rest unterheben. Erst gesiebtes Mehl, dann Butter unterheben. Biskuitmasse auf das vorbereitete Backblech streichen. Im Backofen bei 210 °C Ober- und Unterhitze ca. 10 Minuten backen, herausnehmen und sofort vom Blech ziehen.

- 75 g Sahne
- 60 g Mangopüree
- 15 g Limettensaft
- 25 g Zucker
- 1 Blatt Gelatine

Nach dem Erkalten 4 dünne Streifen aus dem Biskuit schneiden und 4 Böden ausstechen. Erst Streifen, dann Böden in die Dessertringe legen.

6. Schokoladenmousse
7. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Kuvertüre hacken und schmelzen. Eigelb, Ei, Zucker und Salz über einem Wasserbad "zur Rose" aufschlagen. Gelatine ausdrücken, auflösen unter die Eier rühren. Kuvertüre langsam unterrühren. Sahne halbsteif schlagen, etwa 1/3 flott unterrühren, restliche Sahne unterheben. Schokomousse bis zur Höhe des Biskuits in die Ringe einfüllen, kalt stellen.
8. Mangomousse
9. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Zucker mit 1 EL Wasser in einem kleinen Topf aufkochen. Eiklar mit Salz steif schlagen, Zuckerlösung langsam einlaufen lassen, kalt schlagen. Mangopüree und Limettensaft in einer Schüssel verrühren. Gelatine ausdrücken, auflösen, etwas Mangopüree zugeben. Gelatine unter restliches Mangopüree rühren. Sahne steif schlagen. Abwechselnd Eiweiß und Sahne unter das Mangopüree heben. Ringe mit Mangomousse auffüllen, ca. 2 Stunden kalt stellen.
10. Mangogelee
11. Gelatine mindestens 5 Minuten in kaltem Wasser einweichen. Etwas von dem Mangopüree mit Zucker aufkochen. Gelatine ausdrücken und in dem heißen Püree auflösen. Restliches Püree zugeben und verrühren. Gelee dünn auf die Törtchen streichen, nochmal kurz kalt stellen. Törtchen aus den Ringen nehmen, wenn das Gelee fest ist.