

Mango Mousse Törtchen

Von Kuchenfee

Ich freue mich so sehr, euch heute mein neuestes Rezept zu präsentieren: **Erfrischende Mango Mousse Törtchen**! Diese kleinen, himmlischen Törtchen sind genau das Richtige für heiße Sommertage, denn sie sind **No-Bake Törtchen** – also ohne Backen und perfekt, um den Ofen kalt zu lassen. Wer möchte schon die Küche noch mehr aufheizen, wenn es draußen sowieso schon warm ist?

Diese **Mango Mousse Törtchen** sind nicht nur unglaublich lecker, sondern auch vielseitig: Ob als **Sommerdessert** für eine Gartenparty, als kleiner Snack für zwischendurch oder sogar als elegante **Mango Mousse Torte** für besondere Anlässe – dieses Rezept passt einfach immer!

Was macht dieses Rezept so besonders?

Du möchtest noch mehr leckere sommerliche No-Bake Rezepte? Dann bist du hier genau richtig! Auf meinem Kanal findest du viele weitere erfrischende **No-Bake Desserts** und sommerliche **Törtchen-Rezepte**, die perfekt für warme Tage sind. Ob für Anfänger oder erfahrene Hobbybäcker – hier ist für jeden etwas dabei!

Mit diesem Rezept kannst du die **Sommerhitze** genießen, ohne deine Küche aufzuheizen. Lass uns gemeinsam kreativ werden und diese **sommerlichen Mango Mousse Törtchen** zaubern, die nicht nur fantastisch schmecken, sondern auch toll aussehen!

Erprobte Rezepte aus der Konditorei, die einfach gelingen und dabei noch superlecker sind, sind genau das, was meine Community so liebt. Also schnappt euch die **Dessertformen**, macht es euch gemütlich und lasst uns diese kleinen fruchtigen Törtchen genießen.

Ich kann es kaum erwarten, eure Nachback-Ergebnisse zu sehen! Verwendet gerne den Hashtag #KuchenfeeLisa und zeigt mir eure Kreationen. 🥰

Viel Spaß beim Nachmachen und genießt eure **sommerlichen Naschereien!** ☀️

Kein Backen nötig! Das bedeutet, dass du die Törtchen ohne Ofen zubereiten kannst – ideal für die heißen Sommertage. **Fruchtig und erfrischend:** Die Kombination aus der leichten Mango Mousse und dem knusprigen Boden sorgt für einen echten Sommergenuss.

Flexibel und wandelbar: Du magst keine Mango? Kein Problem! Ersetze sie einfach durch **Pfirsiche, Erdbeeren** oder dein liebstes Sommerobst. So kannst du die Törtchen ganz nach deinem Geschmack abwandeln.

Auch als Torte möglich: Wenn du lieber eine größere Variante möchtest, kannst du das Rezept problemlos als **Mango Mousse Torte** zubereiten.

Zeig mir mit einem Like, dass du Lust auf weitere fruchtige Sommerrezepte hast! 📩



Vergiss nicht, den Kanal zu abonnieren, um kein neues Rezept zu verpassen. So bleibst du immer auf dem Laufenden, wenn es neue **No-Bake Törtchen** oder andere erfrischende **Sommerdesserts** gibt! 🍪

Schreib mir in die Kommentare, ob du lieber Mango, Pfirsiche oder Erdbeeren in deinen Törtchen verwenden würdest. Ich bin gespannt auf eure Ideen! 🍓🍑

VORBEREITUNG 1 Std.	BACKZEIT 5 Std.	RUHEZEIT n/a	GESAMT 6 Std.
-------------------------------	---------------------------	------------------------	-------------------------

5 Törtchen · Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

BODEN

100 g Butterkekse

40 g Butter

weich

HELLE MOUSSE

70 ml Sahne

2-3 EL Zucker

1 Paket Vanillezucker

100 g Joghurt

Griechisch

1 Blatt Gelatine

20 ml Milch

MANGO MOUSSE

60 ml Sahne

50 g Joghurt

2 EL Zucker

90 g Mangopüree

15 ml Milch

1 Blatt Gelatine

SPIEGEL

1/2 Blatt Gelatine

30 g Mangopüree

25 ml Wasser

DEKOR

50 ml Sahne

geschlagen

Pistazien

gehackt

1/8 x Mango

in Spalten

Werkzeuge

Dessertringe

6-8 cm Durchmesser

Schneebesen

Tortenrandfolie

Spritzbeutel

Mixer

Zubereitung

1. BODEN

01 Formen am Rand mit Tortenrandfolie auslegen.

02 Butterkekse fein mahlen, Butter einarbeiten. Die Masse auf die Formen verteilen und fest andrücken, dann kalt stellen.

2. HELLE CREME

- 01 Gelatine in kaltem Wasser für rund 5 Minuten einweichen.
- 02 Sahne steif schlagen und mit den Zuckern unter den Joghurt ziehen.
- 03 Gelatine aus dem Wasser nehmen und in der Milch erwärmen bis sie gelöst ist. Wichtig: Nicht aufkochen! Nur erwärmen.
- 04 In die Milchlösung etwa einen Esslöffel der Joghurtmischung rühren um diese anzugleichen, dann alles zügig zur Joghurt Mischung geben und einrühren.
- 05 Die Masse nun auf die Böden verteilen, glatt streichen falls nötig und danach mindestens eine Stunde kalt stellen.

3. MANGO CREME

- 01 Gelatine in kaltem Wasser einweichen, erneut für rund 5 - 10 Minuten.
- 02 In der zwischenzeit die Sahne steif schlagen und mit Zucker unter das Mangopüree ziehen.
- 03 Die Gelatine nun in erhitzter Milch lösen, wieder mit ein wenig Mango Masse vermischen zum angleichen und dann alles miteinander vermengen.
- 04 Mit Hilfe eines Spritzbeutel oder Löffel die Mangocreame auf der Hellen, gut gekühlten, verteilen und alles erneut für mindestens eine Stunde kalt stellen.

4. SPIEGEL

- 01 Gelatine in kaltem Wasser einweichen, das Püree mit Wasser vermischen, erwärmen und die Gelatine darin lösen. Die Masse sollte nicht heiss sein (!) sondern lauwarm, gerade genug um die Gelatine zu lösen.
- 02 Ist der Spiegel etwas abgekühlt, kann er gleichmäßig auf die Törtchen verteilt werden und muss rund eine Stunde gekühlt werden.

5. DEKOR

- 01 Sind die Törtchen gründlich durchgekühlt, können sie aus der Form gelöst werden.
- 02 Die Sahne aufdressieren, Mangospalten aufsetzen, Pistazien aufstreuseln.