

Maultaschen - Angelina

Kategorien: Maultaschen, Dessert

Zutaten für: 6 Portionen

1	Pack.	Teig, (Maultaschenteig)
1		Mango(s), reife
500	Gramm	Mascarpone
5		Ei(er), davon das Eigelb
5		Ei(er), davon das Eiweiß
2	Essl.	Zucker
1		Vanilleschote(n)
1	Schuss	Pfirsichlikör
250	Gramm	Sahne, geschlagen
250	Gramm	Sahne, flüssig
250	ml	Orangensaft
5	Tropfen	Öl, (Walnussöl)

Anleitung:

Zur Abwechslung einmal als Dessert Mascarpone mit 5 Eigelb, 2 EL Zucker und 1 Vanillestange schaumig rühren und mit einem Schuss Pfirsichlikör verrühren. Lange rühren!!! Eiweiß zu steifem Eischnee schlagen und vorsichtig unter die Creme heben. Sahne steif schlagen, unter die Creme heben und mit ca. 5 Tropfen Walnussöl abschmecken. Kühl stellen. Mango schälen und in mundgerechte Stücke schneiden. Maultaschenteig aufrollen, Ränder mit Eigelb einstreichen und die Creme dünn auftragen und für jede Maultasche ein Stück Mango auflegen. Den Teig zusammenrollen, mit den Fingern den Teig an den Schnittstellen abgrenzen und die Maultaschen schneiden. In dem Sahne-Orangensaft-Gemisch ca. 15 Minuten garen. Der Teig sollte hier keinen Biss mehr haben. 2-3 Maultaschen mit etwas Sauce servieren.

Zubereitungszeit: 30 Min.

Schwierigkeitsgrad: simpel

Brennwert p. P.: keine Angabe