

# Mangosablé mit Passionsfruchtjus und Dattelmousse

## Zutaten: (für 12 Personen)

### Sabléteig:

250 g Butter, küchenwarm

125 g Puderzucker

270 g Mehl

2 Eiweiß

1 Prise Salz

### Crème pâtissière:

4 dl Milch

90 g Zucker

2 Vanilleschoten, halbiert und ausgekratzt

30 g Vanillecremepulver

3 EL Mangolikör

### Dattelmousse:

200 g Datteln, entsteint, sehr fein gehackt

4 EL Crème pâtissière

2 Vanilleschoten, ausgekratztes Mark

4 Blatt Gelantine, in kaltem Wasser eingeweicht

4 dl Rahm, geschlagen

### Passionsfruchtjus:

15 Passionsfrüchte

3 EL Puderzucker

3 EL Passionsfruchtlikör

### Sablébelag:

3 große reife Mangos

2 EL Honig

2 EL Mangolikör

## Zubereitung:

### Sablés:

Butter, Zucker, Mehl, Eiweiß und Salz gut vermischen. Den Teig mit dem Spritzsack mit kleiner Lochtülle jeweils spiralförmig zu Rondellen von etwa 8 cm Durchmesser auf ein mit Backpapier belegtes Blech aufspritzen. Bei 170 °C 12-15 Minuten im Backofen blond backen. Noch warm mit einem runden Ausstecher von 8 cm Durchmesser die Sablés in Form bringen.

### Crème pâtissière:

Für die Creme 3 dl Milch mit dem Zucker und der ausgekratzten Vanilleschote aufkochen, die Vanilleschote dann entfernen. Die restliche Milch mit dem Vanillecremepulver verrühren und mit der kochenden Milch vermischen. Unter stetigem Rühren die Creme gut durchkochen und in eine Schüssel geben. Die Creme mit einer Klarsichtfolie abdecken (so bildet sich keine Haut) und kalt stellen. Wenn die Creme kalt ist, gut durchrühren und mit dem Mangolikör vermischen. Die Sablés mit dieser Creme bestreichen.

**Dattelmousse:**

Die Datteln mit der Crème pâtissière und dem Vanillemark vermischen. Die Gelatine ausdrücken, in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad auflösen und mit der Dattelmasse vermischen. Wenn die Masse leicht zu gelieren beginnt, den Rahm untermischen.

**Passionsfruchtjus:**

Die Passionsfrüchte halbieren und mit einem Löffel das Fleisch mit den Kernen herauslösen. Alles mit dem Puderzucker und dem Passionsfruchtlikör mixen und durch ein Sieb streichen.

**Sablébelag:**

Die Mangos schälen und den Kern herausschneiden. Das Fruchtfleisch in feine Scheiben schneiden und die Sablés damit belegen. Honig und Likör vermischen und mit einem Pinsel die belegten Sablés damit bestreichen. Mit Puderzucker bestäuben und bei 200 °C 6-8 Minuten im Ofen überbacken.

**Anrichten:**

Die warmen Sablés auf die Teller legen und mit dem Passionsfruchtjus beträufeln. Einen Löffel Mousse darauf anrichten, mit einigen Dattelstücken und Minzeblättern dekorieren und sofort servieren. Das restliche Mousse separat dazu servieren.

