**Schoggitränen mit Exotikiksorbet und Mangosalat**

**SCHOGGITRÄNEN**  
225 ml Rahm  
112 g Butter  
562 g dunkele Kuvertüre  
2 TL Ingwer, frisch oder Pulver  
9 cl Grand Marnier  
225g Dunkele Kuvertüre zum Verschliessen der Pralinen  
315 g Mehl  
78 g Staubzucker  
56 g Stärke  
56 g Kakaopulver  
112 g Butter  
280 ml Sekt  
4,5 Eigelb  
7 Eiklar  
1000 ml Erdnussöl zum Frittieren

Ein Bild, das Platte, Geschirr, Snack, Küchenutensil enthält.

Automatisch generierte Beschreibung

**Schoggitränen** Für die Schoggitränenfüllung Rahm und Butter in einem Töpfchen erhitzen. Kuvertüre hacken, dazugeben und unter Rühren zerlassen. Die Masse mit Grand Marnier und Ingwer abschmecken, vom Herd ziehen und kalt rühren.

**EXOTIKSORBET**

225 g Zucker  
900 g Mango  
6 Passionsfrüchte

**MANGOSALAT**  
2 Thai-Mango  
60 g Staubzucker  
1 Limette

**ANRICHTEN**

Himbeersauce \*

Die fertige Füllung in einen Spritzbeutel geben und in 36 Pralinenhohlkugeln füllen. Ein paar kleine Stückchen Kuvertüre erwärmen. Die verbleibende Öffnung mit weicher Kuvertüre verschliessen, Zahnstocher so weit in die Öffnung der Pralinenkugeln stecken, dass sie gerade stehen bleiben, und die Pralinen im Gefrierfach ausfrieren.

Für den Schoggibackteig das Mehl mit Staubzucker, Stärke und Kakaopulver in eine Schüssel sieben. Die Butter in einem Pfännchen zerlassen, mit Sekt und Eigelb vermischen und zu der Kakaomasse dazugeben. Eiklar mit dem Staubzucker zu Eischnee aufschlagen und unter die Kakaomasse heben. Bis zum Gebrauch kalt stellen.

Die Fritteuse mit Erdnussöl befüllen und auf 160 °C erhitzen. Die gefrorenen Pralinen vollständig in den fertigen Schoggibackteig tauchen, dann in die Fritteuse geben und in 3 Minuten ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und die Zahnstocher entfernen.

**Exotiksorbet** Den Zucker in einem Topf mit 150 Millilitern Wasser aufkochen und wieder abkühlen lassen. Die Mango schälen, halbieren und klein schneiden, in der Küchenmaschine oder mit dem Stabmixer pürieren. Die Passionsfrüchte halbieren, mit einem Löffel das Mark herauslösen und durch ein Sieb streichen, damit es frei von Kernen ist. Es sollte 120-140 Gramm Passionsfruchtmark ergeben.

Das Mangopüree, das Passionsfruchtmark und die Zuckerlösung zusammenrühren, in eine Glace- maschine füllen und einfrieren. Das Sorbet vor dem Servieren aus dem Gefrierfach holen.

**Mangosalat** Die Thai-Mango schälen und in kleine Würfel schneiden, die Limette auspressen. Mango in eine Schüssel geben und mit Staubzucker und Limettensaft abschmecken.

**Anrichten** Die Schoggitränen mit Staubzucker bestreuen, dann mit Mangosalat und Exotiksorbet auf den Tellern anrichten. Mit Himbeersauce verfeinern.