

Profiteroles / Eclairs mit Mango-Orangen-Mousse

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 5-6
- **Vorbereitungszeit:** 25m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 45m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '45', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '25m', 'servings' : '5-6', 'yield' : " });
```

Sommerlich, fruchtig und immer wieder so.... lecker

Zutaten

- Für die Profiteroles:
 - 200 ml Wasser
 - 125 g Weizenmehl, gesiebt
 - 30g Butter
 - 4 ganze Eier
 - Prise Salz
 - 1 El Zucker
- Für das Mango - Orangen - Mousse:
 - Pürrée einer großen, vollreifen Mango
 - Saft und etwas Abrieb einer Zitrone
 - Saft von 1 Orange
 - Abrieb von 1/2 Orange
 - 200 ml Sekt
 - 6 Blatt Gelatine, eingeweicht
 - 60 g Zucker
 - 3 Eigelbe
 - 1 Becher geschlagene Sahne
- Für die Vanilleerdbeeren:
 - 250 g vollreife Erdbeeren
 - Mark von 2 Vanilleschoten
 - Zucker nach Geschmack und Reifegrad

Zubereitungsart

Schritt1

Die Profiteroles:

Schritt2

Das Wasser und die Butter erhitzen / aufkochen, eine Prise Salz und Zucker nach Geschmack dazu geben. Das gesiebte Weizenmehl nach und nach hinzugeben, soviel wie die wie die Flüssigkeit aufnimmt.

Schritt3

Mit dem Kochlöffel auf der Flamme kräftig rühren, verarbeiten, abbrennen, bis ein kompakter Klumpen entstanden ist. (Daher der Name "Brandteig")

Schritt4

Etwas abkühlen lassen, die ganzen Eier einzeln darunter arbeiten, bis eine spritzfähige Masse entstanden ist.

Schritt5

Die Masse nunmehr in einen Spritzbeutel füllen und auf Back - Trennpapier oder auf ein gemehltes Blech mit einer Sterntülle beliebig kleine oder größere Rosetten spritzen.

Schritt6

Bei 160° C ca. 15 - 20 min. appetitlich braun backen.

Schritt7

Danach auskühlen lassen und das obere Drittel, den Deckel abschneiden.

Schritt8

Das Mango - Orangen - Mousse

Schritt9

Die Gelatine in kaltem Wasser 4-5 min. einweichen.

Schritt10

Die Eigelbe mit dem Zucker und dem Zitronen und Orangenabrieb versetzen. Auf einem heißen Wasserbad intensiv aufschlagen bis eine cremige Masse entstanden ist.

Schritt11

Das Volumen sollte sich nahezu verdoppeln und die Eigelbe gut „ausgegart“ sein. Nur so können sie ihre Bindefähigkeit entwickeln.

Schritt12

Abkühlen lassen und erst jetzt, nach und nach, den Sekt oder Champagner sowie den Zitrusfrucht

Saft dazu geben.

Schritt13

(So erhält man besser die feine, fruchtige Säure)

Schritt14

Nunmehr die eingeweichte Gelatine gut ausdrücken ev. in der Mikrowelle kurz verflüssigen. Unter ständigem Rühren in die Masse einlaufen lassen.

Schritt15

Etwas runterkühlen, kurz vor dem „Stocken“ des Ganzen, die geschlagene Sahne in zwei Schritten locker unterheben,

Schritt16

2 - 3 Stunden kalt stellen.

Schritt17

Die Vanille Erdbeeren:

Schritt18

In der Zwischenzeit die Erdbeeren putzen, waschen, auf Küchentrepp ablaufen lassen. Ev. halbieren oder vierteln, die weniger schönen Erdbeeren, etwa ein knappes Viertel mit dem Stabmixer pürieren. Mit dem Zitronensaft, dem Zucker und Vanillemark verrühren und mit den Früchten mengen.

Schritt19

Schritt20

Anrichtevorschlag.

Schritt21

Die Profiteroles Unterteile "üppig" mit der Mango - Orangen - Mousse - Füllung ausspritzen, das Oberteil wieder drauf setzen und alles mit Puderzucker bestäuben.

Schritt22

Zusammen mit dem Erdbeerkompott anrichten, dazu noch ein grünes Melisseblättchen für die Optik.

Rezeptart: Cremes / Mousse **Tags:** fruchtig, mango, Profiteroles, sommerrezepte, vanille erdbeeren

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/profiteroles-eclairs-mit-mango-orangen-mousse/>