



Mango wentelteefjes

Romantisch ontbijtje

Ingrediënten voor 2 personen:

- ♥ 1 eetrijpe EAT ME mango
- ♥ 4 (oude) witte boterhammen
- ♥ 2 eieren
- ♥ ½ dl slagroom
- ♥ ½ dl kokosmelk
- ♥ 2 el gemalen kokos
- ♥ 1 el suiker
- ♥ roomboter
- ♥ poedersuiker



Bereidingswijze:

Snijd de korsten van de boterhammen. Klop de eieren met de room, melk en suiker, in een diep bord, los. Wentel de boterhammen door het eimengsel, laat ze er even in liggen zodat ze zich vol kunnen zuigen. Snijd de mango vlak langs de pit in de lengte door. Doe dit aan beide zijden. Lepel of snijd het vruchtvlees uit de schil en snijd deze in kleine blokjes. Verdeel de mango en de gemalen kokos over twee boterhammen. Dek af met de andere twee boterhammen en druk de randen goed aan.

Smelt een klontje boter in een koekenpan en bak het brood op hoog vuur aan beide kanten goudbruin. Bestuif de wentelteefjes met poedersuiker en serveer ze warm. Enjoy!

Warme mango crumble

Ingrediënten:

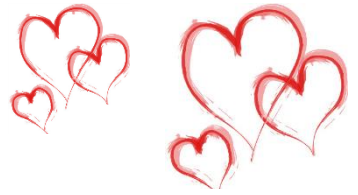
- ♥ 50 g koude boter + boter om in te vetten
 - ♥ 75 g tarwebloem
 - ♥ zout
 - ♥ 50 g suiker
 - ♥ 25 g amandelschaafsel
 - ♥ 1 rijpe Eat Me mango
 - ♥ 2 theelepels schenk- of hopjesstroop
- extra nodig:** 4 ovenschaaltjes



Bereidingswijze:

Verwarm de oven voor op 220 °C. Vet de ovenschaaltjes in met boter. Snijd de rest van de boter in stukjes en doe ze in een kom. Wrijf met de toppen van de vingers de bloem en een mespuntje zout door de boter zodat een op broodkruim lijkend mengsel ontstaat. Meng de suiker en het amandelschaafsel erdoor. Snijd de mango langs de pit doormidden en snijd de pit eruit. Schil de helften en snijd het vruchtvlees in stukjes. Schep de stroop door de mango. Verdeel het mangomengsel over de schaaltes en schep het kruimelmengsel erop. Zorg dat de mango goed bedekt is. Bak de crumble in de voorverwarmde oven in ± 15 minuten goudbruin en gaar. Serveer de crumble lauwwarm met een toef slagroom.

Mango chocolate chip



Speciaal ontwikkeld door Meesterpatissier Rudolph van Veen

Ingrediënten

Cake:

- ♥ 1 eetrijpe Eat Me mango
- ♥ 70g pure chocolade
- ♥ 1 vanilla stick
- ♥ 200g bloem
- ♥ 7g bakpoeder
- ♥ 230 g suiker
- ♥ 180 ml zonnebloemolie
- ♥ 2 eieren

Mangocompote:

- ♥ 1 eetrijpe Eat Me mango
- ♥ 1 blokje stemgember
- ♥ 1 el gembersiroop
- ♥ 2 el abrikozenjam



Mascarponecrème:

- ♥ 200 g boter (op kamer temperatuur)
- ♥ 200 g poedersuiker
- ♥ 1 vanillestokje
- ♥ 200 g mascarpone (op kamer temperatuur)

Extra nodig:

- ♥ 1 blok chocolade
- ♥ cupcake vormen
- ♥ cupcaketray

Bereidingswijze:

Cake: Verwarm de oven voor op 180 °C. Schil de mango en snijd het vruchtvlees eraf. Snijd 130 gram in blokjes en pureer rest met een scheutje water. Weeg 130 gram puree af. Hak de chocolade. Halveer het vanillestokje in de lengte en schraap het merg eruit. Meng de bloem met bakpoeder en suiker. Meng in een andere zonnebloemolie met de eieren, mangosap en vanillemerg. Meng het bloemmengsel erdoor tot een egaal beslag. Spatel de mangoblokjes en chocolade door. Zet de cupcakevormpjes in de cupcake tray en vul de vormpjes driekwart met het beslag. Bak de cupcakes circa 25 minuten goudbruin en gaar.

Mangocompote: Schil de mango en snijd het vruchtvlees van de pit en in blokjes. Hak de stemgember en meng met de gembersiroop en de abrikozenjam.

Mascarponecrème: Klop de zachte boter met de poedersuiker in 10 minuten luchtig. Halveer het vanillestokje in de lengte en schraap het merg eruit en voeg toe aan boter. Roer de zachte mascarpone glad en meng de boter erdoor. Schep de crème in een spuitzak met een gladde spuitmond. Spuit dubbele ring op de afgekoelde cupcakes en vul ze met de mangocompote. Schraap met een mes schaafsel van het chocoladeblok en garneer de cupcake ermee. Enjoy!