

heute gibt es...

Spicy Mango Swirl



Ingredienti: (Per 6 piccolo strudel)

Teig:

- 25 g di burro
- 1 rotolo di pasta sfoglia

Füllung:

- 50g di mandorle Stiftehalter
- 1 reife Mango
- 1 rote Chilischote
- 1 albume d'uovo
- zucchero vanigliato 2 cucchiaini

Servire con:

- Salsa alla vaniglia – preferibilmente [fatto in casa](#)

Preparazione:

1. Golden Toast marrone le mandorle in una padella (senza grassi) e mettere da parte.
2. Sbucciare il mango e tagliare la carne.
3. Il peperoncino a metà, eliminate i semi e la pelle bianca e molto tritare finemente il pepe.
4. Mescolare mango, peperoncino e mandorle buona.
5. Preriscaldare il forno a 155 ° C (circolazione) preriscaldamento.
6. Tagliare la pasta sfoglia in 6 piazze.
7. entrare e rivestire i bordi di circa 1 cm di larghezza con la proteina in ogni caso una striscia di riempimento al centro dei quadrati.
8. Ora battere l'impasto fino a circa il lato corto della striscia frutta e poi piegare l'altro lato, in modo che si ottiene un idromassaggio.
9. Posizionare la mini torta con il lato della chiusura verso il basso su una teglia foderata.
10. Fate sciogliere il burro, utilizzando un pennello a turbinare e spargere zucchero vanigliato su di esso.
11. Per 20-30 minuti in forno fino a doratura, poi servire con salsa alla vaniglia.

