



## KIRI®-REZEPT

# KIRI®-MANGO-TÖRTCHEN

Für 2 Erwachsene 🖐️ und 2 Kinder 🧒 braucht man:

8 Portionen Kiri®  
1 Mürbeteig  
1 Eigelb  
240 ml Wasser  
2 EL Puderzucker

2 EL Maismehl  
2 Mangos, davon 3 EL Mangosaft  
1 Messerspitze Vanille  
Sahne

- 🖐️ In einem Gefäß vermengt Ihr Kind das Eigelb, das Maismehl, die Kiri® Portionen, die Vanille und das Wasser.
- 🖐️ Die Mischung bei kleiner Hitze kochen, bis eine gleichmäßige Masse entsteht.
- 🖐️ Mischung vom Herd nehmen. Mangos in Scheiben schneiden. Saft auffangen und zur Mischung geben.
- 🖐️ Den Mürbeteig entsprechend der Größe der Tortenförmchen zurechtschneiden und in die Förmchen legen.
- 🖐️ Ihr Kind gießt die Mischung in die Förmchen und stellt sie für 1 Stunde in den Kühlschrank.
- 🖐️ Der Junior Chefkoch backt die Törtchen während 15 Minuten im auf 200 °C vorgeheizten Ofen. Vor dem Servieren kann Ihr Kind die frisch geschnittenen Mangoscheiben und die Sahne darüber verteilen.