Aurélie Bastian
FRANZÖSISCH KOCHEN

Rezept online aufrufen



EXOTISCHE GALETTE DES ROIS MIT MANGO UND KOKOS

ZUBEREITUNG: 45 MIN. · BACKZEIT: 30 MIN.

Eine schöne Galette mit Frangipane, Äpfeln oder noch Schokolade, das kennen wir schon. Dieses Jahr wollte ich etwas Fruchtiges zubereiten und warum nicht ein bisschen exotisches. Ich hatte für Weihnachten Mangos gekauft, aber sie wurden in dem Kühlschrank vergessen.

Ich habe also statt der traditionellen Mandelcreme eine Kokoscreme gemacht und die sehr reife Mango in kleinen Stückchen dazu gegeben.

Es war sehr lecker, erfrischend und hat irgendwie gar nicht nach „Galette des rois“ geschmeckt. Also eine super Idee, um die klassische Galette des rois zu interpretieren.

Ich wollte euch noch ein Paar Tipps zur perfekten Galette mitgeben:

- Einen **nicht zu dünnen** Blätterteig verwenden
- Die Seiten der Galette des rois schön zusammen drücken und dann kleine Einschnitte machen (siehe Foto), sodass alles schön zusammen klebt.
- Die Creme gleichmäßig hoch verteilen
- Im oberen Teig, 3-4 kleine Schnitte machen, sodass die Feuchtigkeit und die heiße Luft herauskommen können. (so wird die Füllung nicht herauslaufen)
- Am Ende der Backzeit die Galette mit etwas Puderzucker leicht bestäuben und für die letzte 5 bis 8 Minuten bei 200°C backen. So bekommt man eine schöne goldene Kruste.
- Das Muster auf die Galettes VOR dem Basteln „zeichnen“.

Ihr seid jetzt bereit für eure Galette und es kann nichts mehr schiefgehen.

Zutaten für ein Galette des Rois (24-26 cm)

1 reife Mango, 2 Blätterteigrollen, 1 EL Puderzucker, 1 Eigelb + 2 EL Milch

Kokoscreme: 100 g Kokosraspeln, 75 g Zucker, 80 g Butter, 1 Ei

+ 1 Fève zum verstecken

1- Die Füllung:

Die Butter mit dem Zucker schlagen, bis es weich wird. Dann die Kokosraspeln geben und das Ei…

Und rühren bis es homogen wird. Die Mango in kleinen Stückchen schneiden und zu der Creme geben.

2- Basteln:

Den ersten Blätterteig ausrollen, einen Ring (24-26 cm) ausschneiden. (mit den Rest habe ich noch

kleine mini Galettes des rois gemacht).

Die Füllung 3-3,5 cm dick verteilen. Den zweiten Blätterteig ausrollen, den Ring ausschneiden, und mit einem Messer ein Muster „zeichnen“.

Dann den Teig-deckel platziert, die Seiten andrücken (einfach mit den Fingern). Den Ring entfernen und die Seiten leicht mit einem Messer anschneiden

Mit einer Mischung aus Eigelb und Milch streichen …

3- Backen : 25 Minuten bei 190°C Umluft.

Danach bestreue ich ein bisschen Puderzucker auf meine Galette und stelle sie noch für 5 Minuten in den Backofen bei 200°C Umluft.

Hoooo la belle Galette ! Sooo aromatisch, etwas säurig und total exotisch …

Ich wünsche euch viel Spaß und nicht zu viel Tränen bei der Königsverlösung □□

Kronen werden bei uns noch fleißig gebastelt.

Bisous

Hat es dir und deinen Gästen geschmeckt? Dann gib die Quelle gern weiter.

Dieses Gericht stammt aus einem Rezept von
Aurélie Bastian
www.franzoesischkochen.de