Mangotorte

Kuchen » Mango

Zutaten (12 Stücke)

» 50g Marzipan-Rohmasse
» 50g kalte Butter/Margarine
» 150g Puderzucker
» 1TL Orangenschale
» 100g Mehl
» 1 Ei(er)
» 40g gem. Mandeln
» 7 Blatt Gelatine
» 2 gr. Mango
» 3EL Zitronensaft
» 425g Schlagsahne
» 250g Vollmilchjoghurt
» 1cl Rum
» 2EL geh. Pistazienkerne

Bewertung

Beschaffung
guten Supermarkt

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
über 120min

Zubereitung

1. Den Ofen auf 180°C vorheizen. Die Form fetten. Die Marzipan-Rohmasse und die Butter klein schneiden. Von 50g Puderzucker 1EL beiseite nehmen, den Rest mit dem Marzipan, der Butter, der Orangenschale und dem Mehl auf der Arbeitsfläche mischen. In die Mischung eine Mulde hineindrücken. Das Ei trennen, das Eigelb in die Mulde geben. Alles zu einem glatten Teig verkneten.

2. Die Arbeitsfläche mit gemahlenen Mandeln bestreuen und den Teig darauf in Größe der Form (Durchmesser 24cm) ausrollen. Den Teig in die Form geben. Das Eiweiß mit dem übrigen Puderzucker und den gemahlenen Mandeln steif schlagen und auf dem Teig verteilen. Den Boden im Ofen mittlere Schiene bei 160°C in etwa 15min goldgelb backen.

3. Die Gelatine in kaltem Wasser ca. 10min einweichen. Eine Mango dünn schälen, das Fruchtfleisch vom Stein lösen und würfeln. In einem Topf 100g Puderzucker und den Zitronensaft mischen. Die Fruchtwürfel dazugeben. Die Gelatine ausdrücken und ebenfalls dazugeben. Alles unter Rühren solange erwärmen, bis sich die Gelatine völlig aufgelöst hat. Den Topf von der Herdplatte nehmen und die Mangomasse abkühlen lassen.

4. 300g Sahne steif schlagen und mit dem Joghurt und dem Rum unter die Mangomasse heben. Die Mangosahne auf dem Tortenboden verteilen und glatt streichen. Die Torte mindestens 3 Stunden kühl stellen.

5. Mit einem dünnen Messer innen am Rand der Form entlangfahren. Den Ring vorsichtig lösen und abnehmen. Die Mango schälen, das Fruchtfleisch vom Stein lösen und in Scheiben schneiden. Die Scheiben auf der Tortenoberfläche verteilen. Restliche Sahne steif schlagen und in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. Die Torte mit der Schlagsahne verzieren. Den Tortenrand mit den gehackten Pistazien bestreuen, dabei eine Palette zu Hilfe nehmen.

Nährwerte: 260kcal/E5g/F17g/KH13g pro Stück

angelegt am: 26.06.2003 Rezept-Nr: 412

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke