Mangotorte mit Mascarpone

Kuchen » Mango

Zutaten (12 Stücke)

» 1 dreigeteilter Biskuit-Tortenboden
» 2 EL Aprikosenkonfitüre
» 2 EL Erdbeerkonfitüre
» 6 Blatt Gelatine
» 250g Magerquark
» 250g Mascarpone
» 100g Zucker
» 200g pürierte Mango
» 400ml Schlagsahne
» 200g Mango
» 20g Puderzucker
» 100g Kokosraspel
» Kakao
» 1/2 Granatapfel/-äpfel
» 50g rote Marzipan-Rohmasse

Bewertung

Beschaffung
guten Supermarkt

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
über 120min

Zubereitung

1. Den ersten Boden auf eine Platte setzen, mit Aprikosenkonfitüre bestreichen. Tortenring darumstellen.

2. Gelatine einweichen. Quark mit Mascarpone, Zucker, Mangopüree verrühren. Gelatine ausdrücken, auflösen und in dünnem Strahl unter die Creme rühren, kühlen. Kurz vor dem Gelieren 200ml Sahne steif schlagen, wie Mango unterheben. Hälfte der Creme auf den ersten Boden streichen. Zweiten Boden mit Erdbeerkonfitüre bepinseln, auflegen. Restliche Creme aufstreichen, dritten Boden auflegen. Etwa 4 Stunden kühlen. Ring entfernen.

3. Sahne, Puderzucker steif schlagen, Torte damit überziehen. Mit Kokosraspeln und etwas Kakao bestreuen. Granatapfelkerne darauf verteilen. Marzipan auf etwas Puderzucker ausrollen. Sterne und Bäume ausstechen. Übriges Marzipan zu Kugeln formen, auf die Torte legen. Sterne und Bäume daran lehnen.

Nährwerte: 440kcal/E10g/F28g/KH37g pro Stück

angelegt am: 01.02.2004 Rezept-Nr: 913

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