

Mangotorte

Zutaten:

160 g Mehl
135 g Butter
430 g Zucker
5 Eier
2 Päckchen Vanillezucker
2 TL Backpulver
40 g Mandelblättchen
45 g Fertiggelatine / Sofortgelatine
2 Mangos
2 EL Orangensaft
500 g Dickmilch
2 EL Milch
50 g Kokosraspeln
200 g Sahne
4 EL Zitronensaft
1 Prise Salz
Puderzucker



Zubereitung:

- Butter, 130 g Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker und Salz cremig rühren.
- 4 Eier trennen.
- Das Eigelb und ein Ei unter die Creme rühren.
- Backpulver und Mehl vermischen.
- Beides mit der Milch nach und nach unter die Creme rühren.
- Springform mit Backpapier auslegen.
- Die halbe Teigmenge einfüllen.
- Halbe Eiweißmenge mit 100 g Zucker steif schlagen.
- Eischnee auf den Teig streichen.
- Mit 20 g Mandeln überstreuen.
- Bei 175° C etwa 20 Minuten backen.
- Teigboden herausnehmen.
- Den zweiten Boden genau wie den ersten herstellen und backen.

- Fruchtfleisch der Mangos mit etwas Dickmilch pürieren.
- Restvanillezucker, Restzucker, Gelatine und Kokosraspeln vermischen.
- Mischung mit Mangopüree, Dickmilch, Orangen- und Zitronensaft verrühren.
- Creme kalt stellen.
- Sahne steif schlagen.
- Steife Sahne unter die angelierte Mangocreme heben.
- Springformrand (Tortenring) um einen Tortenboden legen.
- Mangocreme einfüllen und glatt streichen.
- Den zweiten Tortenboden auflegen.
- Mindestens 3 Stunden kalt stellen.
- Fertige Torte mit Puderzucker bestäuben.