

MANGO TORTE | MUTTERTAG / VATERTAG



Mango Torte



Zubereitungszeit
2 Stunden



Back-/Kochzeit
35 Minuten



Kühlzeit
4 Stunden

FORMGRÖSSE:

Backform: rund

Durchmesser: 26 cm

Höhe: 10 cm

ZUBEREITUNG TEIG

Den Ofen auf 170 °C Oberunterhitze vorheizen und einen Backrahmen auf 26 cm einstellen und mit Backpapier einschlagen. Alternativ eine Springform mit am Boden mit Backpapier auskleiden.

Die Eier mit dem Zucker, dem Salz und dem Vanillezucker mindestens 4-5 Min. rühren, bis die Eier-Zucker-Masse weißcremig ist. Öl und Wasser zufügen und kurz bei niedriger Stufe einrühren. Mehl, Stärke und Backpulver mischen und dazu sieben. Bei niedriger Stufe einrühren, bis sich die Zutaten gut vermischt haben. Den Teig in die Backform einfüllen und für ca. 35 Min. backen. Mit einem Zahnstocher die Garprobe machen und den Teig anschließend auf ein mit Backpapier belegtes Kuchengitter stürzen und komplett erkalten lassen. Anschließend zwei Mal waagrecht durchschneiden.

CREME

Mango schälen, in Stücke schneiden und pürieren. Mit Wasser auf 250 ml aufgießen und mit der Hälfte des Agar Agars in einem kleinen Topf verrühren. Aufkochen lassen und mindestens 2 Min. sprudelnd kochen. Dann vom Herd herunter nehmen und umfüllen. Erdbeeren pürieren, mit Wasser auf 250 ml auffüllen und mit dem restlichen Agar Agar verrühren. Ebenfalls aufkochen und 2 Min. sprudelnd kochen, vom Herd nehmen und umfüllen. Jeweils 15 g Puderzucker in das Mango- und Erdbeerpüree rühren. Die beiden Fruchtpürees lauwarm abkühlen lassen.

Sahne mit 2 TL San Apart steif schlagen. Quark mit den restlichen 2 TL San Apart verrühren.

Sobald das Fruchtpüree lauwarm ist, die Hälfte des Quarks in das Erdbeerpüree und die Hälfte in das Mangopüree rühren. Jeweils die Hälfte der Sahne unterheben.

Den unteren Tortenboden auf eine Tortenplatte setzen und mit einem Tortenring umschließen. Mango-Sahne-Creme einfüllen und glatt streichen, mittleren Boden aufsetzen, Erdbeer-Sahne-Creme verstreichen und mit dem letzten Boden abschließen.

Die Torte mindestens 3 Stunden kühlen.

TEIG:

- 4 Eier
- 200 g Zucker
- 1 Pr. Salz
- 1 Vanillezucker
- 200 ml Sonnenblumenöl
- 200 ml Mineralwasser (mit Kohlensäure)
- 300 g Mehl
- 100 g Speisestärke
- 1 Backpulver

CREME:

- ½ reife Mango
- 200 g Erdbeeren
- 1 Tüte Agaragar
- 30 g Puderzucker
- 250 g Quark (Magerstufe)
- 200 ml Sahne
- 4 TL San-apart

DEKORATION:

- 200 g Aprikosenmarmelade (fein passiert)
- 3 Mangos (reif)

MANGO TORTE | MUTTERTAG / VATERTAG



DEKORATION

Mango schälen und rechts und links am Kern entlang abschneiden. Diese Hälften in ca. 1 mm dünne Scheiben schneiden und daraus Rosen formen.

Die Torte mit Aprikosenmarmelade bestreichen und die Rosen darauf setzen. 3 EL Aprikosenmarmelade mit 4 EL Wasser aufkochen und mit einem Pinsel die Rosen bestreichen.

Die Torte erneut kühlen. Insgesamt sollte die Torte für mindestens 4 Stunden gekühlt werden.

Viel Spaß beim Nachmachen! Eure Sally <3