

# Mango-Kokos-Torte



Rezept und Fotos zur Verfügung gestellt von Verena Fersterer

## **Zutaten:**

### *Biskuitboden:*

4 Eier

150g Zucker

4 EL heißes Wasser

150g Mehl

$\frac{1}{2}$  TL Backpulver

### *Mango Füllung:*

1 Dose Mango (Abtropfgewicht 250g)

3 Blätter Gelatine

### *Kokos Füllung/Creme*

250ml Sahne

300g Mascarpone

300g Naturjoghurt

7 Blätter Gelatine

ca. 3EL Staubzucker

2-3EL Kokosette (Kokosflocken)

ca. 30ml Kokossirup od. nach Geschmack (zb. Von Monin)

### *Mango – Spiegel*

1 Dose Mango (Abtropfgewicht 250g)

3 Blätter Gelatine

## **Zubereitung:**

### *Biskuitboden:*

Eier mit dem Zucker mind. 15min. mit dem Ballonschneebeesen auf Stufe 5 aufschlagen. Gegen Ende der Schlagzeit das heiße Wasser hinzugeben und weiterschlagen, bis die Masse fast so fest wie geschlagene Sahne ist. Danach das mit dem Backpulver vermischte Mehl vorsichtig unterheben (entweder per Hand oder <Stufe 1). In eine 25 oder 26 Springform füllen und ungefähr 25-30 Minuten bei 160C Ober/Unterhitze backen (Stäbchenprobe). Den Tortenboden am Vortag herstellen, dann lässt er sich leichter schneiden.



### *Mango Füllung:*

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Mangos abtropfen lassen und pürieren (Multizerkleinerer) anschließend die Gelatine in einem Topf auflösen (Flexielement) und nach und nach das Mangopüree hineingießen. Eine Springform (18-20cm) mit Frischhaltefolie auslegen (Vorsicht keine Falten!) und das Mangopüree hineingießen einfrieren. Eventuell auch am Vortag vorbereiten.



### *Kokos Füllung/Creme:*

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Sahne steif schlagen (Ballonschneebeisen). In der Kenwood Joghurt, Mascarpone, Zucker, Kokossirup und Kokosette mit dem Flexirührelement auf Stufe <1 kurz verrühren. Gelatine in einem Topf auflösen und ein paar EL von der Creme dazugeben und glatt rühren, erst jetzt die Gelatinemasse zügig unter die restliche Kokoscreme rühren. Geschlagene Sahne vorsichtig unterziehen.



### *Tortenzusammenbau:*

Biskuitboden einmal durchschneiden. Einen boden auf eine Tortenplatte legen und mit einem Tortenring umstellen (ca. 0,5cm Abstand zum Boden lassen), die gefrorene Mangoplatte einlegen und dann ca. die Hälfte der Kokoscreme einfüllen. Darauf achten, dass der Rand zum Tortenring ausgefüllt wird.

Den 2 Boden auflegen und den Rest der Creme einfüllen (wieder auf den Rand achten). Die Torte mindestens 3 Stunden im Kühlschrank kühlen.



### *Mango – Spiegel:*

In kaltem Wasser einweichen. Mangos abtropfen lassen und pürieren. Gelatine in einem Topf auflösen und nach und nach das Mangopüree einrühren. Das Mangopüree auf die Torte gießen und bis zum Rand verteilen. Torte nochmal 3 Stunden kühlen. Mit einem Messer die Torte vom Ring lösen und zb. mit Beeren dekorieren.

