Artikel vom 24.04.2024 · Ausgedruckt am 19.11.2026, 22:26 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/mango-passionsfrucht-torte

Mango-Passionsfrucht-Torte



Foto: Julia Ernsting

Zutaten (für 12 bis 16 Stücke):

Biskuitboden:

6 Eier,

160 g Zucker,

1 P Vanillezucker,

Abrieb von ½ Bio-Zitrone,

160 g Mehl,

2 EL Orangenmarmelade.

Mangocreme:

16 g Blattgelatine,

1 Dose Mango,

2 Stück Passionsfrüchte,

150 g Zucker,

130 g Naturjoghurt,

500 g Schlagsahne.

Fruchtspiegel:

400 g Maracujasaft,

40 g Zucker,

2 P Tortenguss klar,

1 Passionsfrucht.

Zubereitung:

Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine Springform mit Backpapier auslegen. Die Eier mit dem Zucker weiß schaumig schlagen. Vanillezucker und Zitronenabrieb unterrühren. Das Mehl unterheben und den Teig in die Springform geben. Den Boden circa 45 Minuten backen und danach auf einen Kuchengitter auskühlen lassen. Den Boden dann waagrecht durchschneiden und die Oberseite von beiden Böden mit der Orangenmarmelade bestreichen.

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Mangofilets in Würfel schneiden und pürieren. Die Passionsfrucht halbieren und die Kerne zu dem Mangopüre geben und gut vermischen. Den Zucker dazugeben und nochmals gut verrühren. Den Joghurt dazugeben und unterrühren. Die Sahne steif schlagen. Die eingeweichte Gelatine gut ausdrücke, in einen Topf geben und bei niedriger Temperatur auflösen. Anschließend zu dem Mangopüree geben und gut unterrühren. 1/3 der geschlagenen Sahne zu der Creme geben und vermischen. Danach die restliche Sahne unterheben.

Einen Boden auf eine Tortenplatte legen, die Hälfte der Creme darauf verteilen und glattstreichen. Den zweiten Boden darauflegen, die restliche Creme darauf verteilen und ebenfalls glattstreichen. Die Torte für mindestens zwei Stunden in den Kühlschrank stellen.

Für den Fruchtspiegel den Tortenguss nach Packungsangabe mit dem Maracujasaft zubereiten. Den Tortenguss auf der Torte verteilen und mit den Kernen der Passionsfrucht dekorieren. Die Torte nochmal für eine Stunde in den Kühlschrank stellen.

Julia Ernsting