



Nur keine Angst: Dieses vielschichtige Kunstwerk schaffen Sie locker!

Mango-Mocca-Torte

Vor- und zubereiten: ca. 1 Std.
Backen: ca. 25 Min.
Kühl stellen: ca. 3 Std.
Für eine Springform von ca. 24 cm Ø,
Boden mit Backpapier belegt, Rand gefettet

Mocca-Biskuit

- 120 g Zucker
- 4 Eigelbe
- 2 Esslöffel sofort lösliches Kaffeepulver
- 4 Eiweisse
- 1 Prise Salz
- 120 g Mehl

1. Zucker, Eigelbe und Kaffeepulver mit den Schwingbesen des Handrührgeräts rühren, bis die Masse schaumig ist.
2. Eiweisse mit dem Salz steif schlagen. Mehl lagenweise mit dem Eischnee auf die Masse geben, mit dem Gummischaber sorgfältig darunterziehen. Teig in die vorbereitete Form füllen.

Backen: ca. 25 Min. in der unteren Hälfte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, etwas abkühlen. Formenrand entfernen, Biskuit auf ein Gitter stürzen, Boden und Backpapier entfernen, auskühlen. Biskuit quer dritteln.

Füllung

2 Mangos

2 Päckli Instant-Gelatine
(ca. 20 g; Coop)

1 dl lauwarmes Wasser

250 g Bananen-Mango-Quark

1½ dl Rahm, steif geschlagen

2 Esslöffel Puderzucker

150 g Orangen-Passionsfrucht-Konfitüre (z. B. Max Havelaar)

3 Esslöffel Klarglantzgelee,
leicht erwärmt

1. Fruchtfleisch der Mangos beidseits entlang des flachen Kerns in ca. 2 mm dicke Scheiben hobeln, zugedeckt beiseite legen. Restliches Fruchtfleisch hacken.
2. Gelatine mit dem Wasser verrühren, gehackte Mango, Quark, Schlagrahm und Puderzucker daruntermischen. Zugedeckt ca. 1 Std. kühl stellen.

3. Formenrand auf eine Tortenplatte stellen, Biskuitboden hineinlegen, mit ⅓ der Konfitüre bestreichen, ⅓ der Füllung darauf verteilen, glatt streichen. Vorgang zweimal wiederholen. Beiseite gelegte Mangoscheiben ziegelartig darauflegen. Diese mit dem flüssigen Gelee bestreichen, zugedeckt ca. 2 Std. kühl stellen.

Haltbarkeit: Zugedeckt im Kühlschrank ca. 1 Tag.

Pro Stück (⅓): 10 g Fett, 9 g Eiweiss, 52 g Kohlenhydrate, 1473 kJ (352 kcal)