Mango-Torte mit Knusperboden

Kuchen ohne Backen? Mit diesem Rezept für Mango-Torte mit Knusperboden überhaupt kein Problem!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Ruhezeit: 4,0 h

Gesamtzeit: 4,5 h



Zutaten

	Schokoraspeln (zum Garnieren)
	Pistazien (zum Garnieren)

Für den Boden

160 g	Dunkle Schokolade
100 g	Haferfleks
40 g	Ingwer

Für die Creme

500 g	Topfen
2 Stk.	Mangos
2 EL	Limettensaft
100 g	Zucker
1 Packung	Gelatine
250 ml	Schlagobers

Zubereitung

1. Für die Mango-Torte mit Knusperboden die Schokolade in grobe Stücke brechen und in einem kleinen Topf langsam schmelzen lassen. Währenddessen den Ingwer schälen und fein

hacken. Zusammen mit den Haferfleks in die Schokolade rühren.

2. Eine Springform mit Backpapier auslegen und die Schoko-Mischung hineinfüllen. Glatt streichen und im Kühlschrank ca. 60 Minuten erkalten lassen. In der Zwischenzeit die Mango schälen und in feine Würfel schneiden.

3. Die Hälfte des Mango-Fruchtfleischs mit dem Stabmixer fein pürieren und zusammen mit dem Limettensaft mit dem Topfen verrühren. Unter ständigem Rühren (am besten mit dem Handrührgerät) langsam das Gelatine-Fix hineinrieseln lassen.

4. Zucker und restliche Mango dazugeben und untermischen. Schlagobers steif schlagen und vorsichtig unter die Topfenmasse heben. Den Kuchenboden aus dem Kühlschrank nehmen und vorsichtig aus der Form und vom Backpapier lösen.

5. Boden auf eine Tortenplatte legen und mit einem Tortenring umlegen. Mangocreme gleichmäßig auf dem Boden verteilen und glattstreichen. Im Kühlschrank ca. 3 Stunden erkalten lassen. Vor dem Servieren nach Belieben mit Schokoröllchen oder gehackten Pistazien garnieren.

Tipp

Die Mango-Torte mit Knusperboden eignet sich auch hervorragend zum Einfrieren für unerwarteten Besuch.