Erdbeer-Mango-Torte mit Pistazien

Diese fruchtig-frische Erdbeer-Mango-Torte mit Pistazien ist perfekt für den Sommer. Das Rezept ist bestens geeignet, für ein süßes-fruchtiges Dessert.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 60 min

Koch/Backzeit: 35 min

Ruhezeit: 3,5 h

Gesamtzeit: 5,1 h



Foto: Butaris

Zutaten

Für den Teig

100 g	Butterschmalz
100 g	Zucker
2 Stk.	Eier
150 g	Mehl
1 TL	Backpulver
1 EL	Fett (für die Form)

Für den Belag

1 kg	Mangos
550 g	Erdbeeren
550 g	Topfen
100 g	Zucker
1 Packung	Vanillezucker
6 EL	Zitronensaft
600 g	Schlagobers
8 Blätter	Gelatine
1 Packung	Tortenguss

50 g	Pistazien (gehackte)

Zubereitung

1. Für die Erdbeer-Mango-Torte mit Pistazien eine quadratische Spring-Backform (etwa 25 x 25 Zentimeter) mit Butterschmalz einfetten (alternativ einen Backrahmen), entsprechend einstellen und auf ein gefettetes Blech setzen. Das Backrohr auf 170 Grad mit Ober-/Unterhitze vorheizen.

2. Das Butterschmalz in eine Schüssel geben und schaumig schlagen. Butter einrieseln lassen und unterrühren. Nacheinander die Eier mit einrühren. Backpulver und Mehl in ein Gefäß versieben, anschließend nach und nach unter den Teig rühren. Den fertigen Teig in die Form oder den Backrahmen füllen, glattstreichen und etwa 35 Minuten backen. Danach den Springformrand entfernen und den Kuchen komplett abkühlen lassen.

3. Während der Backzeit die Creme zubereiten: Die Erdbeeren gründlich, aber vorsichtig waschen, trockentupfen, putzen, große Beeren halbieren. Die Mangos schälen und in kleine Stücke schneiden. Topfen-Zubereitung mit Vanillezucker, Zucker und Zitronensaft in eine Schüssel geben, gut verrühren. Gelatine einige Minuten in kaltem Wasser einweichen. Schlagobers steif schlagen.

4. Die Gelatineblätter aus dem Wasser nehmen, nicht ausdrücken, in einen kleinen Topf geben und bei niedriger Hitze komplett auflösen, dabei rühren. Anschließend unter die Topfenmasse ziehen. Das geschlagene Schlagobers unter die Topfenmasse heben, zwei Drittel der Mangostücke ebenfalls unterheben.

5. Den abgekühlten Tortenboden auf eine Servierplatte setzen, mit einem Backrahmen umschließen. Die Creme gleichmäßig aufstreichen. Die Torte nun mindestens 3 bis 4 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen. Danach die Erdbeeren und restlichen Mangostücke verteilen. Tortenguss gemäß Herstellerangaben zubereiten und mit einem Löffel über die Früchte geben. Zuletzt die gehackten Pistazien aufstreuen.

Tipp

Die Erdbeer-Mango-Torte mit Pistazien vor dem Servieren mit Zitronenmelisse oder Minze verzieren. Statt Erdbeeren kann man auch Himbeeren verwenden.