Mango-Joghurt-Torte

Das Rezept von der Mango-Joghurt-Torte ist wie für den Sommer gemacht. Die fruchtige Kühlschranktorte ist schön erfrischend und macht auch optisch was her.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 40 min

Ruhezeit: 6,0 h

Gesamtzeit: 6,7 h



Zutaten

Für den Boden

250 g	Biskotten
125 g	Butter (geschmolzen)

Für das Mango-Püree

1 Dose	Mangoscheiben (425g)
5 Blätter	Gelatine (klar)

Für die Creme

600 g	Vollmilchjoghurt
100 g	Zucker
1 Packung	Vanillezucker
1 EL	Zitronensaft
400 ml	Schlagobers
8 Blätter	Gelatine (klar)

Zubereitung

1. Für die **Mango-Joghurt-Torte** die Biskotten in einen Gefrierbeutel geben und mit einem schweren Gegenstand zu Bröseln verarbeiten.

2. Dann die Butter schmelzen und abkühlen lassen.

3. Nun die Brösel und die geschmolzene Butter in eine Schüssel geben und gründlich miteinander vermengen.

4. Die Masse anschließend in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (26 cm) geben und mit einem flachen Gegenstand gleichmäßig fest drücken. Die Form hinterher für ca. eine Stunde in den Kühlschrank stellen.

5. Nun die Mangoscheiben mit Saft in eine Schüssel geben und mit einem Pürierstab fein pürieren. Das Püree anschließend zur Seite stellen.

6. Danach den Vollmilchjoghurt, den Zucker, den Vanillezucker und den Zitronensaft in eine Schüssel geben und gründlich miteinander verrühren.

7. Jetzt 5 Blatt Gelatine für das Mango-Püree und 8 Blatt Gelatine für die Creme nach Packungsbeilage in zwei separate Schüsseln einweichen.

8. Dann ein paar Esslöffel von dem Mango-Püree entnehmen und in einem Topf auf der Herdplatte erwärmen (nicht kochen).

9. Nun die Gelatine hinzufügen und so lange Rühren, bis sie sich komplett aufgelöst hat.

10. Die Masse anschließend zu dem restlichen Püree geben und gut verrühren (Temperaturausgleich).

11. Als nächstes dasselbe mit der Creme machen. Etwas Creme entnehmen, die Gelatine darin

auflösen (nicht kochen) und ebenfalls zurück zur restlichen Creme geben und gründlich verrühren (Temperaturausgleich).

12. Danach das Schlagobers steif schlagen und nach und nach unter die Creme heben.

13. Jetzt ca. die Hälfte der Creme in die Springform geben und gleichmäßig verteilen.

14. Nun ca. die Hälfte vom Mango-Püree über die Creme träufeln.

15. Dann mit einem Kochlöffelsiel ein paar Schlieren ziehen (marmorieren).

16. Anschließend den Rest Creme in die Form geben, wieder das Mango-Püree darüber träufeln und erneut mit dem Kochlöffelstiel Schlieren ziehen. Die Torte sollte nun mindestens 5 Stunden im Kühlschrank ruhen, besser über Nacht.

Tipp

Die Mango-Joghurt-Torte vor dem Servieren mit Zitronenmelisse dekorieren.