

Mango-Topfenkuchen ohne Backen

Der köstliche Mango-Topfenkuchen gelingt ganz ohne Backofen. Der geniale Nachtisch schmeckt unheimlich fruchtig und cremig zugleich.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 40 min

Ruhezeit: 2,0 h

Gesamtzeit: 2,7 h



Zutaten

für den Boden

130 g [Butter](#)

250 g Butterkekse

für die Füllung

4 Blätter Gelatine

500 g [Magertopfen](#) (Magerquark 20% F.i.T.)

2 EL frisch gepresster Zitronensaft

70 g [Zucker](#)

250 g [Schlagobers](#)

1 Stk. [Mango](#)

für den Mangospiegel

1 Stk. [Mango](#)

30 g [Zucker](#)

2 Blätter Gelatine

Zubereitung

1. Für deinen köstlichen **Mango-Topfenkuchen ohne Backen** brauchst du zunächst eine Springform (Ø 26cm), in die du ein Backpapier einlegst. Schmelze die Butter in einem Topf und zerbrösele die Kekse in einem Gefrierbeutel mit einem Nudelholz. Vermische die

Keksbrösel gründlich mit der flüssigen Butter und drücke sie fest und gleichmäßig am Boden der Springform an. Danach stellst du den Keksboden bis zur weiteren Verarbeitung erstmal kühl.

2. Für die cremige Füllung weichst du Gelatine nach Packungsanweisung in kaltem Wasser ein. Vermische den Magertopfen mit Zitronensaft und Zucker. Einen Teil davon erhitzt du mit Gelatine in einem Topf, bis sich alles gelöst hat. Diesen Mix rührst du dann zurück in die übrige Topfen-Creme. Schlage das Schlagobers steif und hebe es vorsichtig unter die Topfen-Mischung. Die Hälfte dieser Creme kommt auf den vorbereiteten Keksboden.
3. Nun schälst du eine Mango, entfernst das Fruchtfleisch und schneidest es in kleine Würfel. Diese verteilst du gleichmäßig auf den Kuchen. Die restliche Creme streichst du darüber und glättest sie. Den Topfkuchen stellst du dann für mindestens 2 Stunden kühl.
4. Für den Mango-Fruchtspiegel pürierst du eine weitere geschälte und zerkleinerte Mango und löst Gelatine darin auf. Einen Teil des Mangopürees erwärmt du mit Zucker, gibst die aufgelöste Gelatine dazu und mischst alles gut. Diesen Mangospiegel gießt du dann vorsichtig über den gekühlten Kuchen und stellst ihn für mindestens 1 Stunde wieder kalt.
5. Bevor du den leckeren Mango-Topfkuchen servierst, löse den Springformrand vorsichtig mit einem Messer und entferne ihn. Dann kannst du deinen köstlichen Mango-Topfkuchen ohne Backen genießen.

Tipp

Den Mango-Topfkuchen nach Belieben mit kleinen Mangostücken, Schlagobers-Tuffs oder Schaumgebäck dekorieren.