

Mangotorte mit Frischkäse

Für dieses tolle Rezept kann der Ofen kalt bleiben. Besonders schön sieht die Mangotorte mit Frischkäse aus, wenn man sie mit einem Tortenguss aus Mangosaft überzieht.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Ruhezeit: 4,0 h

Gesamtzeit: 4,5 h



Zutaten

1 Stk.	Tortenboden (fertigen)
6 Blätter	Gelatine
3 Stk.	Mangos
40 g	Zucker
1 Becher	Joghurt
200 g	Frischkäse
200 ml	Schlagobers
1 Tasse	Fruchtsaft (zum Tränken)

Zubereitung

1. Für die Mangotorte mit Frischkäse zuerst die Gelatine in einer Schale mit kaltem Wasser einweichen lassen. Die Mangos schälen und entsteinen. Für die Garnitur einige schmale Streifen abschneiden. Das restliche Fruchtfleisch klein schneiden, in einen kleinen Topf geben und mit dem Stabmixer pürieren.
2. Das Mangopus auf dem Herd leicht erwärmen, anschließend den Zucker einrühren. Nun die eingeweichte Gelatine ausdrücken und unter das Mangopüree ziehen. Topf vom Herd nehmen.
3. Joghurt und Frischkäse in eine Schüssel geben und glattrühren. Einige Esslöffel der Frischkäsecreme unter das Mangopüree rühren, damit sich die Temperaturen angleichen. Anschließend das Püree Löffel für Löffel in die Frischkäsecreme rühren. Kurz auskühlen lassen. Dann das Schlagobers steif schlagen und unter die Mangocreme ziehen.

4. Den fertigen Tortenboden in einen Tortenring legen. Den Fruchtsaft auf den Boden auftragen und damit tränken. Die Mangocreme gleichmäßig darauf verstreichen. Mit den Mangostreifen, Schlagobers oder Tortenguss verzieren. Die Torte für mindestens 4 Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen.

Tipp

Die Mangotorte mit Frischkäse lässt sich auch mit Mangomarmelade schön verzieren. Bis zum Servieren muss sie im Kühlschrank aufbewahrt werden.