Schokoladen Mango Torte

Die Schokoladen Mango Torte ist eine köstliche Cremetorte die auf der Zunge zergeht. Ein tolles Dessert Rezept für das nächste Geburtstags Fest.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 1,3 h

Ruhezeit: 3,0 h

Gesamtzeit: 4,3 h

Zutaten

für die Mangocreme

1 Stk.	Mango
300 ml	Schlagobers
200 ml	Créme frâiche
3 EL	Zucker
1 EL	Vanillezucker
1 Packung	Gelatinenpulver (hell)

Schokoladencreme

300 g	Zartbitter Schokolade
200 ml	Créme frâiche
600 ml	Schlagobers
1 Packung	Gelatinenpulver (hell)

Zubereitung

1. Für die **Schokoladen Mango Torte** zuerst den Tortenboden zubereiten. Wie das geht findest du hier.

2. Dann die Mango Creme herstellen, dazu das Schlagobers steif schlagen. Die Mango schälen, Fruchtfleisch vom Kern schneiden und pürieren. Vanillezucker, Zucker und Créme frâiche

hinzugeben und verrühren. Das Gelatinepulver laut Packungsanweisung auflösen und unter die Creme rühren. Dann das Schlagobers rasch unterheben.

3. Für die Schokoladencreme die Zartbitter Schokolade im Schlagobers auflösen und kalt stellen. Nach dem Abkühlen steif schlagen und die Créme frâiche unterrühren. Das Gelatinepulver auflösen und die Creme rühren.

4. Den Wiener Tortenboden in drei Teile teilen und den ersten Boden mit einem Tortenring verschließen. Die Mango Creme darauf verteilen. Danach den zweiten Boden darauf setzen und mit der Hälfte der Schokoladencreme bestreichen. Den dritten Boden darauf setzen und nochmals mit der Creme bestreichen. Den Tortenring lösen und den Rand mit der restlichen Schokoladencreme bestreichen. Nun die Torte mit bunte Streusel dekorieren und für einige Stunden im Kühlschrank durchkühlen lassen.

Tipp